Economica
Massimo
Montanari
Il cibo
come cultura
GLF Editori Laterza

Dello stesso autore
nella «Economica Laterza»:

La fame e l'abbondanza.
Storia dell'alimentazione in Europa

(con A. Capatti)
La cucina italiana.
Storia di una cultura

Il formaggio con le pere.
La storia in un proverbio

Ha inoltre curato:

Il mondo in cucina
Storia, identità, scambi

Dello stesso autore
in altre nostre collane:

Alimentazione e cultura nel Medioevo
«Quadrante Laterza»

Convivio.
Storia e cultura dei piaceri della tavola dall'antichità al Medioevo
«Storia e Società»

Convivio oggi.
Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età contemporanea
«Storia e Società»

Nuovo Convivio.
Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età moderna
«Storia e Società»

Il pentolino magico
«Laterza ragazzi»

Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo
«i Robinson / Letture»

Storia medievale
«Manuali di base»

(con J.-L. Flandrin)
Storia dell'alimentazione
«Grandi Opere»

Massimo Montanari

Il cibo come cultura

INDICE DEL VOLUME

IL PIACERE (E IL DOVERE) DELLA SCELTA

CIBO LINGUAGGIO IDENTITÀ

PREMESSA

L'idea di Cibo si collega volentieri a quella di Natura, ma il nesso è ambiguo e fondamentalmente improprio. Nell'esperienza umana, infatti, i valori portanti del sistema alimentare non si definiscono in termini di «naturalità» bensì come esito e rappresentazione di processi culturali che prevedono l'addomesticamento, la trasformazione, la reinterpretazione della Natura. *Res non naturalis* definirono il cibo i medici e i filosofi antichi, a cominciare da Ippocrate, includendolo fra i fattori della vita che non appartengono all'ordine «naturale» bensì a quello «artificiale» delle cose. Ovvero, alla *cultura* che l'uomo stesso costruisce e gestisce.

Tale connotazione accompagna il cibo lungo tutto il percorso che lo conduce alla bocca dell'uomo. Il cibo è cultura *quando si produce*, perché l'uomo non utilizza solo ciò che trova in natura (come fanno tutte le altre specie ani-

mali) ma ambisce anche a *creare* il proprio cibo, sovrapponendo l'attività di produzione a quella di predazione. Il cibo è cultura *quando si prepara*, perché, una volta acquisiti i prodotti-base della sua alimentazione, l'uomo li *trasforma* mediante l'uso del fuoco e un'elaborata tecnologia che si esprime nelle pratiche di cucina. Il cibo è cultura *quando si consuma*, perché l'uomo, pur potendo mangiare di tutto, o forse proprio per questo, in realtà non mangia tutto bensì *sceglie* il proprio cibo, con criteri legati sia alle dimensioni economica e nutrizionale del gesto, sia a valori simbolici di cui il cibo stesso è investito. Attraverso tali percorsi il cibo si configura come elemento decisivo dell'identità umana e come uno dei più efficaci strumenti per comunicarla.

Le considerazioni che propongo in queste pagine sono il frutto di ricerche e di riflessioni originate dalla mia specifica competenza nell'ambito della storia medievale ma svolte in modo libero e spregiudicato, con sconfinamenti cronologici e disciplinari in territori che conosco solo marginalmente, da turista più che da abitante. Mi piace infatti, da tempo, confrontarmi con temi classici della discussione antropologica e sociologica, che sento come indispensabili strumenti di comprensione dei temi che mi stanno a cuore. Non escludo, anzi sono sicuro di essere incorso in imprecisioni e ingenuità: lo stesso concetto di *cultura*, che ho utilizzato in senso ampio e comprensivo, si sarebbe potuto discutere in termini più problematici. Mi sono accontentato di un approccio leggero, limitandomi a ripensare entro nuovi quadri interpretativi le cose che in questi anni ho stu-

diato e meditato. Non spero di aver dato un contributo alla discussione teorica sul senso della cultura e delle identità culturali nell'esperienza umana. Sono certo, viceversa, che numerose suggestioni estranee al mio mestiere abbiano meglio illuminato aspetti importanti delle storie che ho voluto raccontare.

IL CIBO COME CULTURA

COSTRUIRE IL PROPRIO CIBO

NATURA E CULTURA

«...e l'uomo creò le sue piante e i suoi animali»: così titola un libro di Edward Hyams dedicato all'invenzione dell'agricoltura e delle pratiche di domesticazione. Se alle prime società di cacciatori e raccoglitori bastava lo sfruttamento delle risorse naturali, il crescere della popolazione e la necessità di procurarsi maggiore quantità di cibo a poco a poco diedero vita a società diverse, dedite all'agricoltura e alla pastorizia, che producevano il proprio cibo selezionando le risorse disponibili e intervenendo in maniera più attiva nella definizione degli equilibri ambientali. Questo passaggio dall'economia di predazione all'economia di produzione rappresentò un cambiamento decisivo nel rapporto fra uomini e territorio, e nella cultura degli uomini. Esso tuttavia non escluse, per lungo tempo, forme «miste» di approvvigionamento alimentare, durate per millenni anche dopo l'introduzione

delle pratiche agricole in età neolitica. Inoltre, i due modelli continuarono a costituire anche in epoca storica due diversi modi di intendere il rapporto tra uomo e ambiente, poli estremi di una dialettica dalle molteplici implicazioni materiali e simboliche che, in qualche modo, è giunta sino a noi.

L'ottica da cui muoviamo oggi in realtà può essere fuorviante: l'uomo della civiltà industriale o post-industriale è tentato di riconoscere una fondamentale «naturalità» delle attività agricole, che rispetto alla nostra esperienza sentiamo come «tradizionali» e perciò siamo portati a rappresentarci come «originarie» e «arcaiche». Rispetto alla rivoluzione produttiva indotta dall'irrompere dell'industria in età contemporanea, questo in parte può essere giustificato: tuttavia, l'invenzione dell'agricoltura fu percepita dalle culture antiche in modo esattamente contrario. La prospettiva mentale degli antichi pose l'agricoltura come il momento della rottura e dell'innovazione, come il salto decisivo che costruisce l'uomo «civile» separandolo dalla Natura, cioè dal mondo degli animali e degli «uomini selvatici» (personaggi enigmatici che torneranno di frequente nelle leggende e nelle tradizioni popolari, lungo tutta l'epoca storica e fino ai giorni nostri). Il fatto è che la domesticazione delle piante e degli animali in qualche modo consente all'uomo di farsi padrone del mondo naturale, di chiamarsi fuori dal rapporto di totale dipendenza in cui era sempre vissuto (o piuttosto, si figurava di essere sempre vissuto: perché anche lo sfruttamento del territorio attraverso le atti-

vità di caccia e raccolta richiede un saper fare, una conoscenza, una *cultura*). Questa rottura è rappresentata in modo esemplare dalla mitologia di tanti popoli divenuti agricoltori sedentari. Nelle leggende, nei racconti, nei miti di fondazione costoro raffigurarono l'invenzione dell'agricoltura come un gesto di violenza fatto alla Madre Terra, ferita dall'aratro, sconvolta dalle opere di irrigazione e dai lavori di sistemazione agraria: di qui i rituali di fecondità che avevano anche lo scopo, esplicito o implicito, di espiare una colpa commessa.

La fondamentale aggressività del gesto appare confermata sul piano storico dal carattere fortemente espansivo delle società agricole, che tendono a instaurare meccanismi di crescita demografica sconosciuti ai popoli di cacciatori e raccoglitori: mentre questi ultimi (come dimostrano gli studi etnografici compiuti su gruppi superstiti di questo tipo, per esempio i Pigmei africani) osservano un rigoroso regime di controllo delle nascite, volto a mantenere stabile la consistenza della popolazione, che, in caso di crescita, non potrebbe sopravvivere con quel tipo di economia, i popoli agricoltori al contrario sviluppano, con la sedentarietà, una tendenza alla crescita e alla conquista di nuovi spazi da mettere a coltura. Per questo gli studi più recenti ritengono probabile che la diffusione dell'agricoltura sulla Terra non sia avvenuta in più luoghi contemporaneamente, ma sia invece frutto (come dimostrano indizi archeologici, linguistici e genetici) dell'espansione di gruppi umani a partire da un nucleo territoriale ben definito, collocabile negli altipiani

del Vicino e Medio Oriente, la cosiddetta «Mezzaluna fertile». Qui nacque l'agricoltura circa 10.000 anni fa, conquistando via via i territori dell'Asia centro-orientale (9.000 anni fa) e dell'America, unita allora all'Asia nel punto dell'attuale stretto di Bering (8.000 anni fa). In direzione opposta fu colonizzata l'Europa (tra 8.000 e 6.000 anni fa). Sul perché tutto ciò sia accaduto le idee degli studiosi sono abbastanza concordanti: l'invenzione dell'agricoltura fondamentalmente dovette essere una questione di necessità, legata alla crescita demografica e al fatto che l'economia di caccia e raccolta non bastava più, forse per cambiamenti climatici e ambientali che avevano inaridito le zone forestali. Poi, il meccanismo demografico cominciò a crescere su se stesso.

Tra le piante furono selezionate le più produttive e nutrienti, e soprattutto i cereali godettero di attenzioni privilegiate. Ogni area del mondo ebbe il suo cereale d'elezione: il grano si diffuse nella regione mediterranea, il sorgo nel continente africano, il riso in Asia, il mais in America. Attorno a queste piante – vere «piante di civiltà», come le ha felicemente definite lo storico francese Fernand Braudel – si organizzò l'intera vita di quelle società: rapporti economici, forme del potere politico, immaginario culturale, rituali religiosi (volti a propiziare la fertilità e l'abbondanza di cibo). La stessa invenzione della città, percepita dagli antichi come luogo per eccellenza dell'evoluzione civile (come mostra la coincidenza semantica, in latino, fra *civitas* e *civilitas*, città e civiltà), non sarebbe pensabile senza lo svi-

luppo dell'agricoltura, sia sul piano materiale (l'accumulo di beni, ricchezze, tecnologie) sia sul piano mentale (l'idea che l'uomo diviene padrone di sé e si separa dalla Natura costruendosi uno spazio *suo* in cui abitare). In questo processo di evoluzione le società umane non si sono mai semplicemente adeguate alle condizioni imposte dall'ambiente. Talora le hanno modificate, anche in modo profondo, introducendo colture al di fuori delle aree originarie e trasformando in loro funzione il paesaggio. Basti pensare alla risicoltura dell'Asia nord-orientale, o alla viticoltura nell'Europa centro-settentrionale – una vera scommessa tecnologica contro le condizioni ambientali, avviata nel Medioevo e proseguita nell'età moderna.

È in questo contesto culturale che le prime società agricole, pur così radicate nei ritmi naturali e nel ciclo delle stagioni, elaborano l'idea di un «uomo civile» che costruisce *artificialmente* il proprio cibo: un cibo non esistente in natura che, appunto, serve a segnare la differenza tra Natura e Cultura, a distinguere l'identità delle bestie da quella degli uomini. In area mediterranea – l'area del frumento – è il pane a svolgere questa fondamentale funzione simbolica oltre che nutritiva: il pane non esiste in natura e solo gli uomini sanno farlo, avendo elaborato una sofisticata tecnologia che prevede (dalla coltivazione del chicco alla preparazione del prodotto finito) una serie di operazioni complesse, frutto di lunghe esperienze e riflessioni. Perciò il pane simboleggia l'uscita dallo stato bestiale e la conquista della «civiltà». Nei poemi omerici, l'*Iliade* e l'*Odissea*, l'espressione

«mangiatori di pane» è sinonimo di «uomini». Analogamente, nell'epopea di Gilgamesh – il primo testo letterario conosciuto, scritto in Mesopotamia circa 4.000 anni fa – si racconta che l'uomo «selvatico» uscì dal suo stato di minorità solo nel momento in cui apprese l'esistenza del pane. A farglielo conoscere è una donna, anzi una prostituta; in tal modo si attribuisce alla figura femminile il ruolo di custode del sapere alimentare oltre che della sessualità, ciò che d'altra parte sembra corrispondere alla realtà storica: gli studiosi sono abbastanza concordi nell'ammettere una priorità femminile nell'opera di osservazione e di selezione delle piante che accompagnò la nascita dell'agricoltura attorno ai primi villaggi. Identico ruolo simbolico rivestono il vino e la birra, bevande fermentate che, come il pane, non esistono in natura, ma rappresentano l'esito di un sapere e di una tecnologia complessa: l'uomo ha imparato a dominare i processi naturali, volgendoli a proprio beneficio.

Ciò che chiamiamo *cultura* si colloca al punto di intersezione fra tradizione e innovazione. È tradizione in quanto costituita dai saperi, dalle tecniche, dai valori che ci vengono tramandati. È innovazione in quanto quei saperi, quelle tecniche e quei valori modificano la posizione dell'uomo nel contesto ambientale, rendendolo capace di sperimentare realtà nuove. Innovazione ben riuscita: così potremmo definire la tradizione. La cultura è l'interfaccia fra le due prospettive.

ANCHE LA NATURA È CULTURA

Nello sviluppo storico delle società umane, l'economia «domestica» fondata sull'agricoltura e sulla pastorizia si contrappone all'economia «selvatica» di appropriazione del cibo: allevare gli animali o cacciarli, coltivare i frutti o raccoglierli allo stato selvatico. Da questo punto di vista, la contrapposizione fra i due modelli alimentari attraversa entrambi i settori del regno animale e vegetale. Ma una seconda opposizione, parallela alla prima, è quella fra sedentarietà e nomadismo. E da questo punto di vista la prospettiva cambia, perché la pastorizia e la caccia, essendo entrambe praticate negli spazi incolti e boschivi, finiscono per avvicinarsi come tipologia economica (e, per così dire, ecologica) opponendosi, complessivamente, all'immagine sedentaria della coltivazione agricola. In questo senso la dialettica coltivi-foresta, che materializza il contrasto Cultura-Natura, tende a opporre

piante e animali, prodotti vegetali e prodotti carnei (o comunque di derivazione animale, come i latticini). Nelle società agricole e sedentarie i principali miti di fertilità e i rituali che li accompagnano hanno come protagonisti i cereali e il ciclo delle stagioni. Si ricorderà la storia di Persefone, figlia di Demetra dea della Terra e dell'agricoltura, rapita dal dio degli inferi Ades e restituita alla madre con la condizione di ritornare in eterno sotto terra per un terzo dell'anno: storia dall'evidente carattere propiziatorio, in cui si raffigura la vicenda del seme di grano, sotterrato durante la stagione fredda affinché rinasca al soffio della primavera, assicurando, con la crescita della vegetazione, il cibo agli uomini. Altre piante, in altre civiltà, hanno il medesimo ruolo: il riso è protagonista di tante leggende e racconti asiatici, mentre la mitologia degli antichi popoli d'America fa spazio soprattutto al mais (con la farina del quale, secondo una leggenda maya, gli dei costruirono e modellarono gli uomini: come a dire che senza il mais non ci sarebbero uomini). Anche nelle società di cacciatori e di pastori compaiono miti e riti di identico significato propiziatorio, che tuttavia hanno come protagonisti gli animali: per esempio, tra i popoli cacciatori dell'Europa e dell'Asia vi era l'usanza di raccogliere le ossa degli animali uccisi (orsi, renne, cervi) evitando che si rompessero o si perdessero; esse venivano poi seppellite assieme alla pelle, ritenendosi che, se restavano intatte, l'anima sarebbe ritornata presso le ossa dell'animale, facendolo rinascere. Il mito della prodigiosa rigenerazione degli animali è presente anche nelle

leggende germaniche, dove incontriamo il Grande Maiale (antagonista virtuale della Grande Madre Terra) che alla corte di Odino basta a nutrire tutti gli eroi morti in battaglia, giacché «ogni giorno viene bollito e distribuito per il pasto, e la sera è di nuovo intero» – così racconta l'*Edda*, il più antico poema scandinavo, scritto nel Medioevo ma espressione di una cultura assai più antica, tramandata oralmente.

Questi esempi insegnano che la contrapposizione fra Cultura e Natura è in gran parte fittizia. L'uomo «civile» si autorappresenta fuori dalla Natura ma la Natura stessa diventa, nell'esperienza storica, un modello culturale consapevole, una scelta intellettuale alternativa a quella della Cultura. Ciò vale non solo per le epoche più lontane da noi, che produssero i miti e i riti appena considerati, ma ancora in età storica recente: nel Medioevo europeo, la dinamica selvatico/domestico alimenta un continuo dibattito sui modi di produzione e sulle scelte di vita che essi sottendono. In particolare è assai forte la contrapposizione fra il modello produttivo di tradizione greca e romana, fondato sull'agricoltura, e quello germanico basato sullo sfruttamento della foresta (raccolta, caccia, pastorizia). Ma è appunto nel Medioevo che il rapporto fra quei due modelli alimentari comincia a cambiare. Fino ad allora essi erano stati il simbolo di due diverse civiltà, una delle quali disprezzava l'altra come inferiore e «barbara». Quando i «barbari» fecero irruzione nell'impero e a poco a poco se ne impadronirono, prendendo in mano le redini del potere, la loro cultura (an-

che alimentare) si affermò e divenne per così dire «alla moda», come sempre accade ai costumi di vita dei vincitori – l'*American way of life* del XX secolo insegna. Cacciare e pascolare nel bosco non furono più ritenute attività sconvenienti e «incivili», anzi diventarono il perno di una nuova economia. Nello stesso tempo, però, anche la tradizione agricola romana si diffuse fra i «barbari», sia per il prestigio che quella tradizione comunque conservava, sia per il tramite della fede cristiana, essa stessa emergente e «alla moda» nei primi secoli del Medioevo: il cristianesimo infatti, cresciuto nell'ambito culturale mediterraneo, non per caso aveva assunto a propri simboli liturgici appunto il pane, il vino e l'olio della tradizione greca e latina. Dall'incrocio di questi due percorsi, che si integrarono l'uno nell'altro, prese avvio durante il Medioevo una cultura alimentare nuova, che oggi riconosciamo come «europea»: essa metteva sullo stesso piano il pane e la carne, l'attività agricola e lo sfruttamento della foresta. Da quel momento in poi, i due modelli produttivi non furono più i simboli di due diverse opzioni culturali, ma gli elementi di un medesimo sistema di valori, basato sulla complicità e sul reciproco sostegno dell'economia agraria e dell'economia forestale, due modelli di economia che i greci e i latini avevano contrapposto quali immagini, rispettivamente, della Cultura e della Natura, mentre in realtà rappresentavano due diverse espressioni di Cultura, due modi diversi di costruire il rapporto fra gli uomini e l'ambiente. Da questo innesto derivò un regime alimentare caratterizzato principalmente dalla

varietà delle risorse e dei generi consumati: varietà da cui scaturì la straordinaria ricchezza del patrimonio alimentare e gastronomico europeo, che ancora oggi lo rende unico nel mondo.

GIOCARE COL TEMPO

La dinamica fra Natura e Cultura si esprime anche nella problematicità del rapporto, per certi versi ambiguo, instaurato dalle società tradizionali con il Tempo, ossia con la *stagionalità* dei prodotti alimentari, con i ritmi annuali di crescita delle piante e degli animali. Armonizzare al meglio i propri ritmi di vita con quelli della Natura è sempre stata un'esigenza primaria degli uomini, che però, al tempo stesso, perseguirono l'obiettivo di controllare, modificare e in qualche modo contrastare i tempi «naturali». Nonostante il romanticismo di certe immagini che descrivono un equilibrio, una simbiosi perfetta fra uomini e Natura nelle società tradizionali, l'utopia e il progetto furono sempre quelli di un mondo in cui le stagioni non esistono e il Tempo è perfettamente controllabile perché non soggetto a evoluzioni e cambiamenti. L'Eden, il Paradiso Terrestre, nel racconto biblico non conosce sta-

gioni: una eterna primavera consente agli uomini di avere cibi sempre freschi, sempre pronti, sempre uguali a se stessi. Lo stesso avviene nel Paese di Cuccagna, il luogo magico dell'abbondanza sognato dall'immaginario popolare di età medievale e moderna. La scienza e la tecnica (dapprima nell'ambito dell'economia agricola, poi attraverso la rivoluzione industriale) sono sempre state al servizio di questo progetto, lungo due principali linee d'azione: *prolungare* il Tempo; *fermarlo*. Le strategie per raggiungere questi obiettivi sono state, rispettivamente, la diversificazione delle specie e le tecniche di conservazione degli alimenti.

Primo obiettivo: differenziare le specie per farle produrre a lungo, il più a lungo possibile nel corso dell'anno. A questo, i testi agronomici di ogni epoca hanno dedicato straordinarie attenzioni. La moltiplicazione del numero di specie coltivate, le cure prestate alla diversificazione dei loro tempi di crescita miravano a superare, anche di molto, i limiti «naturali» di produzione: per esempio, si selezionavano e si coltivavano moltissime qualità di mele, di pere, di altri frutti. Si *tirava* il Tempo, per rendere i cibi disponibili lungo un arco di mesi a volte quasi inconcepibile rispetto all'esperienza di oggi. Differenziare le specie è stato, in certe epoche della storia, un'abilità riconosciuta degli orticoltori specializzati: celebri le sperimentazioni di Jean de la Quintinye, «direttore di tutti i giardini» del re Luigi XIV, autore di una *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers* (prima edizione 1690) ritenuta il capolavoro della pomologia premoderna. De la Quintinye si concentrò in particola-

re sulle pere, progettando un frutteto di 500 qualità che in ogni momento dell'anno fosse in grado di presentarne di fresche sulla tavola del sovrano. Questo genere di attenzioni peraltro non era nuovo: il *Trattato degli alberi* di Giovanvettorio Soderini, nella seconda metà del XVI secolo, passa in rassegna una grande varietà di specie coltivate precisando per ciascuna di esse quale sia il periodo di utilizzo e il migliore impiego alimentare.

Anche i contadini, nel loro piccolo, hanno sempre seguito questa via: alberi di varia specie, nell'orto o nel campo, bastavano a dislocare temporalmente la crescita dei frutti. Più in generale i contadini hanno cercato, nei limiti del possibile, di differenziare le risorse a loro disposizione. Penso alla molteplicità di cereali che si coltivavano nell'alto Medioevo, a compensazione dei magri rendimenti che essi offrivano. Coltivare segale, avena, miglio o spelta, così come frumento e orzo, era un modo per difendersi dalle vicissitudini del clima: i diversi tempi di crescita delle piante e i diversi tempi di raccolta rappresentavano una misura di prudenza per proteggersi da eventuali avversità climatiche, contro cui la tecnologia era pressoché impotente. Nelle società agricole che ancora esistono nel mondo, la diversificazione delle risorse è il primo strumento per garantire il cibo alla popolazione locale (mentre le monocolture, funzionali all'industria alimentare, sono frutto di una colonizzazione economica e politica che guarda ad altri interessi).

Secondo obiettivo: elaborare metodi efficaci di conservazione dei prodotti vegetali e animali, per poterli utilizza-

re oltre il loro ciclo «naturale» di crescita. L'alimentazione contadina, in particolare, ha sempre puntato sui prodotti e sui cibi lungamente conservabili, anzitutto concentrandosi su quelli, come i cereali e i legumi, che si potevano serbare per molti mesi, o addirittura anni, semplicemente immagazzinandoli in locali asciutti, sopraelevati o sotterranei. Quanto ai cibi deperibili, nel corso dei secoli si sono dedicate molte energie all'elaborazione di tecniche, le più diverse, per mantenerli nel tempo. «La conserva è ansia allo stato puro», ha scritto il sociologo Girolamo Sineri. Ma è anche una scommessa sul futuro: «Chi farebbe mai più marmellate se non avesse la speranza di vivere almeno il tempo di poterle mangiare?».

Mantenere gli alimenti così come natura li produce, anticamente si è cercato di farlo isolandoli dall'aria, per esempio – consigliava Aristotele – avvolgendo le mele in uno strato di argilla. Ma il metodo di conservazione più usato fu quello dell'essiccazione, praticata al calore del sole (là dove il clima lo consentiva) oppure col fumo (nei paesi freddi), ma più normalmente, e dappertutto, col sale, protagonista di primissimo piano della storia dell'alimentazione proprio perché, oltre a insaporire i cibi, ha la proprietà di prosciugarli e quindi mantenerli nel tempo. Carne, pesce, verdure si sono sempre conservati principalmente col sale, e proprio questo costituiva la principale garanzia di sussistenza di un'economia rurale che non poteva affidarsi al mercato quotidiano o al capriccio delle stagioni. A giusto

titolo, perciò, possiamo pensare al gusto di sale come caratteristica di lungo periodo della cucina povera.

Altri procedimenti di conservazione furono quelli a base di aceto e di olio (il primo assai più accessibile del secondo), di miele e di zucchero. Quest'ultimo, introdotto in Europa nel Medioevo, a lungo rimase un privilegio per pochi, e solo a iniziare dall'Ottocento andò perdendo il suo carattere elitario: si delineò quindi, per diversi secoli, una contrapposizione fra gusto dolce e gusto salato come attributi di modelli alimentari socialmente differenziati. In generale, però, tutte queste sostanze (il sale come lo zucchero, il miele come l'aceto e come l'olio) rendevano conservabili i prodotti solo a costo di *modificare* in modo più o meno radicale il loro gusto d'origine. Lo stesso principio – manipolare e modificare le qualità naturali degli alimenti – valeva per una tecnica anch'essa assai diffusa come quella della fermentazione, decisiva dal punto di vista culturale (e simbolico, se vogliamo) in quanto espressione della capacità umana di volgere a proprio vantaggio, controllandolo, un processo naturale di per sé negativo come quello della putrefazione. Da questa capacità nacquero invenzioni straordinarie come il formaggio e gli altri derivati del latte, i prosciutti e gli altri salumi che integrano la fermentazione con la salatura. La fermentazione acida di verdure come il cavolo fu utilizzata nelle regioni centro-settentrionali dell'Europa (crauti) così come in Cina, in Giappone e in altre regioni del mondo.

Solo l'uso del freddo (oltre alle tecniche «sigillatorie» di

cui parlava Aristotele) poteva consentire forme di conservazione più rispettose della natura originaria dei prodotti. Fin dall'età antica, neve e ghiaccio furono raccolti e utilizzati a questo scopo, vuoi in strutture private («ghiacciaie» di case padronali o aziende agricole) vuoi per iniziativa pubblica (a Parigi, l'ultima «ghiacciaia» comune fu costruita a metà dell'Ottocento). L'industria del freddo, che appunto nel corso dell'Ottocento mise a disposizione i primi frigoriferi, e più tardi i congelatori, ha segnato una svolta decisiva verso la possibilità di conservare gli alimenti senza alterarne il gusto di base.

I metodi di conservazione degli alimenti, affinati sotto l'impulso della fame, hanno rapidamente oltrepassato tale dimensione con una sorta di trasferimento tecnologico che li ha visti applicati all'alta gastronomia: così sono nati tanti prodotti fini destinati al mercato. Si pensi ai salumi e ai formaggi, o alla grande tradizione delle confetture, «prodotti tipici» che costituiscono una parte decisiva del nostro patrimonio gastronomico. Si rivelano in tal modo legami forse insospettabili fra il mondo della fame e il mondo del piacere.

L'invenzione non nasce solo dal lusso e dal potere, ma anche dal bisogno e dalla povertà – ed è questo, in fondo, il fascino della storia alimentare: scoprire come gli uomini, con il lavoro e con la fantasia, hanno cercato di trasformare i morsi della fame e le ansie della penuria in potenziali occasioni di piacere.

GIOCARE CON LO SPAZIO

La lotta per il dominio dello Spazio è una sorta di alternativa (o di variante) al gioco del Tempo: procurarsi il cibo da altri luoghi, più o meno lontani, applicandosi a sconfiggere i vincoli del territorio oltre che la variabilità stagionale dei prodotti. È una pratica antica, rimasta per millenni un privilegio sociale, anzi, un *segno* del privilegio sociale. Come scrive Cassiodoro, ministro del re Teodorico (VI secolo): «Solo il semplice cittadino si accontenta di ciò che fornisce il territorio. La tavola del principe deve offrire di tutto e suscitare meraviglia solo a vederla». In questo modo rappresenta e celebra la sua diversità.

L'azione sullo Spazio e l'azione sul Tempo si incrociano e si rafforzano a vicenda. Ma col passare dei secoli la prima tende a diventare progressivamente più importante della seconda: il fenomeno è visibile già nel Medioevo, con l'al-

largarsi delle correnti commerciali, ed è sempre più evidente con i viaggi attorno al mondo che si moltiplicano a iniziare dal XVI secolo. Il passo decisivo è la rivoluzione dei trasporti, indotta dall'industrializzazione otto-novecentesca, che consente di risolvere *altrove* i problemi dell'approvvigionamento alimentare, rendendo meno determinanti le tecniche di diversificazione produttiva e quelle di conservazione, o almeno, combinandosi con esse con un peso sempre più significativo. Il rapporto degli uomini con lo spazio, infine, si è modificato radicalmente, allargandosi fino a esplodere nella logica del «villaggio globale». Oggi, nei paesi industrializzati, è possibile trovare prodotti *freschi* in tutti i momenti dell'anno, utilizzando il sistema-mondo come area di produzione e di distribuzione. Ciò costituisce una vera rivoluzione, se ci riferiamo alla nuova dimensione planetaria dell'economia alimentare e all'ampiezza del corpo sociale coinvolto (almeno nei paesi ricchi, i meccanismi del mercato globale e il drastico abbattimento dei costi hanno allargato, potenzialmente, la fascia dei consumatori alla quasi totalità della popolazione). Sul piano culturale, tuttavia, questa rivoluzione è solo apparente: i bisogni e i desideri che essa appaga sono bisogni e desideri antichi, anche se un tempo si realizzavano entro spazi più limitati e per un numero più ristretto di consumatori.

Su questi temi rifletteva acutamente Bartolomeo Stefani, capocuoco alla corte mantovana dei Gonzaga nel XVII secolo e autore di un importante trattato di cucina, il quale faceva notare come gli alimenti non siano mai, a rigor di

logica, «contro stagione». Non stupitevi, scriveva, se «in questi miei discorsi a certe occasioni ordino alcune cose, come per esempio sparagi, carcioffi, piselli [...] nei mesi di genaro e febraro, e cose simili che a prima faccia paiono contro stagione». Non stupitevi se il 27 novembre 1655, al banchetto allestito in onore della regina Cristina di Svezia, di passaggio a Mantova durante il viaggio che la portava a Roma, ordinai di servire come prima vivanda (il 27 novembre!) fragole al vino bianco. L'Italia (oggi diremmo: la Terra) è talmente ricca di buone cose che sarebbe un peccato non portarle sulla tavola dei buongustai. Davanti a tale abbondanza – qui Stefani introduce una lista di specialità regionali – perché chiudersi nel proprio piccolo orizzonte? Perché limitarsi al «pane della città natìa»? In realtà sono sufficienti «buoni destrieri e buona borsa» (detto altrimenti: rapidi mezzi di trasporto e adeguata disponibilità di denaro) per trovare *altrove*, fresche in ogni stagione, «tutte quelle cose che io propongo».

Buoni destrieri e buona borsa. I cargo e i TIR che riempiono i nostri supermercati. Facendo crollare, assieme ai prezzi, le immagini di prestigio che da sempre hanno accompagnato i prodotti esotici. Oggi la distinzione si è spostata altrove: paradossalmente, nel lungamente vituperato «territorio». Ma su questo torneremo.

CONFLITTI

«...e l'uomo creò le sue piante e i suoi animali». Ma quell'uomo storicamente non esiste, è un'astrazione che si incarna in uomini concreti, che vivono (al plurale) in società più o meno complesse all'interno delle quali gli scontri di potere e i conflitti per il controllo delle risorse sono una realtà permanente. In questa luce dovremo riconsiderare molte delle cose già dette, osservando, in linea generale, che i conflitti assumono caratteri diversi a seconda che si svolgano all'interno di comunità socialmente e culturalmente coese, o coinvolgano rapporti di varia natura fra comunità e culture diverse.

Nelle società più semplici, la contrapposizione è quella fra classi dominanti e classi subalterne entro singole comunità e territori. Per esempio, la società feudale del Medioevo europeo vede emergere un gruppo dominante di «signori» che controllano il lavoro contadino, lo sfruttamento

della foresta, gli scambi commerciali, in una parola i nodi della produzione e dell'economia alimentare. In tale contesto le rivolte o, più spesso, le proteste contadine (che raramente assumono il peso e l'ampiezza di vere rivolte) hanno come oggetto il mantenimento di diritti acquisiti, quando questi siano messi in discussione: ciò accade, in particolare, quando il privilegio signorile tende a escludere l'uso del bosco dal godimento collettivo, riservando a sé i diritti di caccia o di pascolo. Come ha osservato Rodney Hilton, la popolarità di leggende come quella di Robin Hood riflette non solo il fascino di avventure ai margini della civiltà, ma anche «l'immagine utopica di un mondo in cui si potesse liberamente andare a caccia e mangiar carne». La libertà di accesso alle risorse naturali è un motivo centrale nelle rivendicazioni dei contadini inglesi nel 1381, e così pure in Germania nel 1525.

In Italia, paese di più forte e decisiva tradizione urbana, forme analoghe di dominio si esercitano da parte della città sul territorio circostante, che nel Medioevo assume il nome di «contado» (da cui «contadini»). Esso si delinea come spazio di controllo cittadino su tutte le fasi della produzione alimentare: lavoro dei contadini, distribuzione dei prodotti attraverso i mercati, manifatture alimentari. Anche in questo caso, un gruppo dominante (il ceto al potere nelle città) riesce a imporre un «ordine» alimentare che ha come primo obiettivo il soddisfacimento dei propri bisogni (l'approvvigionamento di prodotti per i mercati e i consumi urbani) non di rado a scapito dei consumi della comunità ru-

rale soggetta. Le tensioni esplodono soprattutto nei casi di penuria alimentare o di carestia, quando gli abitanti del contado si affollano alle porte della città alla ricerca di cibo e ne sono – nei casi più drammatici – violentemente cacciati.

Più complessi sono i conflitti «trasversali» che si verificano non all'interno di una singola aggregazione sociale e politica ma tra una società (il suo gruppo dominante) e un'altra. Ancora riferendoci agli esempi precedenti, se un signore feudale o una città controllano le risorse alimentari del territorio soggetto, al tempo stesso innescano tensioni e conflitti con altri signori o altre città, che possono portare a un rapporto dominante/dominato fra le due istituzioni parallele. Fra i signori possessori di castelli si attua, nell'arco cronologico compreso fra X e XII secolo, un processo di selezione che costruisce precise gerarchie non solo politiche ma economiche fra i vari poteri. Lo stesso accade fra le città: le maggiori pongono le minori sotto il proprio controllo, così che, per esempio, dopo la metà del XIII secolo Bologna impone ai centri soggetti la corresponsione annuale di un certo quantitativo di grano e di altri alimenti, che *devono* essere consegnati anche quando non ve ne sia disponibilità a causa di un raccolto deficitario. In quest'ultimo caso le comunità dominate sono costrette a rivolgersi altrove, per acquistare i prodotti su mercati esterni, magari utilizzando denaro prestato dalla stessa dominante: per esempio, Bologna prestava denaro alla città di Imola per acquistare prodotti in Romagna o nelle Marche, instaurando

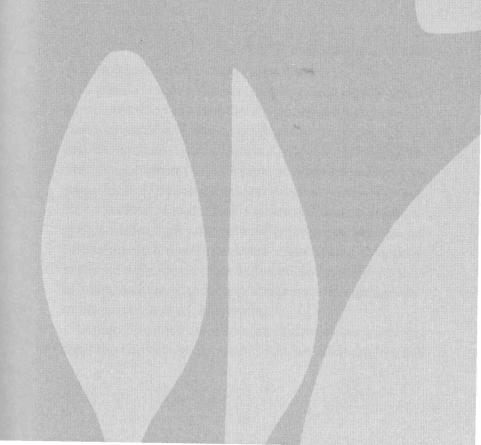
una forma di controllo anche finanziario sulla città dominata.

Nell'epoca di sviluppo degli Stati nazionali o, comunque, di sistemi politici più complessi, il rapporto dominante/dominato si applica anche su scala maggiore. Tipico il caso dell'Inghilterra moderna, che, attraverso la classe dei proprietari terrieri, esercita uno stretto controllo sulle risorse alimentari irlandesi, convogliando a sé i prodotti di pregio (carni, frumento ecc.) e lasciando sul posto, destinati ai consumi locali, solo i prodotti di minor valore commerciale e nutritivo. Grazie a questo meccanismo, nel corso del XIX secolo i contadini irlandesi furono ridotti a consumare quasi esclusivamente patate, così che la duplice carestia del 1846-47 li falcidiò o li costrinse a emigrare oltre Oceano: non per mancanza *assoluta* di cibo, ma perché il sistema economico-alimentare era governato da un rigido meccanismo di dominio del più forte sul più debole.

Peraltro, a iniziare dal XVI secolo i meccanismi di controllo dello spazio alimentare si erano allargati su scala mondiale, con l'affermarsi del dominio europeo (Stati e compagnie private di sfruttamento) nel continente asiatico e, dopo la «scoperta» colombiana, in quello americano. A tutte le latitudini, gli equilibri economici e le strutture produttive del «nuovo continente» furono stravolte a uso dei dominatori europei, che utilizzarono i territori conquistati come spazi produttori di cibo, esportando oltremare tutti i prodotti fondamentali della dieta europea, piante e animali: antiche piante mediterranee (la classica «triade» grano-

vite-olivo) così come i principali animali da pascolo (buoi, cavalli, maiali) passarono in quegli anni al di là dal grande mare Oceano. Lo stesso avvenne per il caffè e la canna da zucchero, prodotti di origine medio-orientale che gli arabi e i turchi avevano fatto conoscere all'Occidente e che gli occidentali non tardarono a trapiantare nelle colonie americane per soddisfare i nuovi desideri del vecchio continente, avviando un capitolo importante nella storia della colonizzazione e dello schiavismo. Meno devastante fu la trasformazione delle economie asiatiche, che, tuttavia, furono anch'esse largamente condizionate dagli interessi delle compagnie commerciali e dai consumi degli europei.

Lo scontro fra paesi ricchi e paesi poveri, che, nonostante la buona volontà di pochi e l'ambiguo paternalismo di molti, sempre più chiaramente rivela il gigantesco conflitto di interessi contrapposti che caratterizza la società attuale, è quasi la versione allargata – frutto dell'economia-mondo – degli scontri per il controllo e l'uso delle risorse alimentari che da sempre hanno accompagnato la storia degli uomini. In qualche modo, pur nel contesto estremamente mutato, tutto ciò ripropone il tema della lotta di classe all'interno di quello che McLuhan definì il «villaggio globale».

L'INVENZIONE DELLA CUCINA

Che cosa distingue il cibo degli uomini da quello degli altri animali?

L'uomo – come abbiamo illustrato nelle pagine precedenti – oltre a consumare risorse disponibili in natura impara a produrle egli stesso con la pratica dell'agricoltura e dell'allevamento. Questo, tuttavia, riguarda la fase preliminare di reperimento del cibo, non le modalità del suo consumo. Inoltre l'uomo, essendo onnivoro, seleziona il cibo in base a preferenze individuali e collettive legate a valori, significati, gusti ogni volta diversi. Tutto questo però (su cui rifletteremo più oltre) non basta a identificare il modo di mangiare della specie umana, perché anche le altre specie animali, sia pure in modo più elementare, sviluppano abitudini precise e gusti differenziati.

Allora, il principale elemento di diversità consiste nel fatto che l'uomo, solamente lui, è capace di accendere e di

usare il fuoco, e che questa tecnologia gli permette, assieme ad altre, di *fare cucina*. Cucinare è attività umana per eccellenza, è il gesto che trasforma il prodotto «di natura» in qualcosa di profondamente diverso: le modificazioni chimiche indotte dalla cottura e dalla combinazione degli ingredienti consentono di portare alla bocca un cibo, se non totalmente «artificiale», sicuramente «costruito». Perciò negli antichi miti e nelle leggende di fondazione la conquista del fuoco rappresenta (simbolicamente ma anche materialmente, tecnicamente) il momento costitutivo e fondante della civiltà umana. Il crudo e il cotto, a cui Claude Lévi-Strauss dedicò un saggio giustamente celebre, rappresentano i poli opposti della contrapposizione – peraltro ambigua e per nulla semplice, come abbiamo visto – fra Natura e Cultura.

Nella mitologia greca il fuoco appartiene solamente agli dei, fino a quando il gigante Prometeo non ne svela il segreto agli uomini. È un gesto di pietà verso questi esseri nudi e indifesi, dei quali il fratello Epimeteo, incaricato di distribuire le varie abilità fra gli esseri viventi, si era dimenticato: per ovviare a questa distrazione, Prometeo ruba il fuoco nell'officina del dio Efesto e lo regala agli uomini. In questo modo egli diventa il vero artefice della civiltà umana, che, con il nuovo strumento, riesce a innalzarsi dal livello animale e ad apprendere le tecniche di dominio della natura. Il controllo del fuoco in qualche misura consente all'uomo di farsi divino, di non essere più succube ma padrone dei processi naturali, che egli impara a controllare e a modifi-

care. Per questo Prometeo incorre nell'ira degli dei e viene esemplarmente punito.

La chiarissima carica simbolica dell'evento, celebrato e rappresentato dal mito, si riflette sull'immagine della cucina, che, legata all'uso del fuoco, diviene un fondamentale elemento costitutivo dell'identità umana. Da quel momento in poi, non è più possibile dirsi uomini senza cucinare il proprio cibo, e il rifiuto della cucina assume (come vedremo) un significato di contestazione della «civiltà», esattamente come il rifiuto del domestico nelle pratiche di produzione del cibo.

L'idea dell'artificio, che trasforma la natura, presiede per secoli all'attività del cuoco. Forme, colori, consistenze vengono modificate, plasmate, «create» con gesti e tecniche che sottintendono una distanza programmatica dalla «naturalità». Il cuoco «tipico» delle culture premoderne, almeno fino al XVII secolo, è un *artista* per nulla rispettoso delle qualità originarie dei prodotti. L'idea di una cucina «naturale», quando e dove si afferma, sovverte questa immagine e propone una nuova idea (positiva anziché negativa) della Natura. Ciò è accaduto varie volte nella storia, in passato e soprattutto oggi.

Bisogna tuttavia precisare che il fuoco e la cucina non coincidono sempre esattamente. Da un lato, definire l'atto culinario semplicemente come la trasformazione degli alimenti per mezzo del fuoco appare riduttivo. In tal modo si verrebbero infatti a escludere dall'ambito della «cucina» tutte le preparazioni che non richiedono alcuna cottura, per

esempio le raffinate tecniche utilizzate dai cuochi giapponesi nella preparazione del pesce crudo. Nessuno oserebbe affermare che questa pratica non sia pertinente alla grande cucina, eppure essa non prevede l'uso del fuoco.

Viceversa, c'è chi pensa che la cottura degli alimenti non sia di per sé sinonimo di cucina. Come ha sottolineato Françoise Sabban, nella tradizione cinese «cuocere» e «fare cucina» sono nozioni assai diverse fra loro: la prima implica semplicemente la capacità di utilizzare il fuoco (non sufficiente, in questa prospettiva, per definire un ambito di «civiltà») mentre la seconda presuppone un'abilità tecnica ricca di implicazioni estetiche e artistiche. A questa differenza alludeva lo scrittore cinese Lin Yutang, quando, in un saggio del 1936, metteva a confronto le altezze della cucina cinese con la povertà di una «cucina occidentale» (in realtà anglosassone) che conosceva una sola parola, *cooking*, per indicare entrambe le attività del «cuocere» e del «fare cucina». Agli occhi di Lin, ciò significava un approccio banale al cibo, volto unicamente a rendere commestibili gli alimenti.

Questa distinzione introduce un ulteriore elemento di incertezza nella nostra discussione. Essa non toglie che, nella rappresentazione simbolica che gli uomini hanno storicamente dato di sé, il dominio del fuoco e la cottura degli alimenti siano stati percepiti come il principale elemento di costruzione dell'identità umana e di evoluzione dallo stato «selvatico» alla «civilizzazione». Tuttavia, la distinzione di Lin Yutang ci fa riflettere sulla molteplicità di significa-

ti della parola «cucina», che in effetti designa un'ampia gamma di possibilità, dalla più semplice alla più complessa, dalle pratiche quotidiane delle donne di casa alle virtuosistiche esibizioni dei grandi specialisti.

In generale, la cucina si può definire come un insieme di tecniche finalizzate alla preparazione degli alimenti. Ma anche in un'accezione così larga e così semplice si osserva che, a seconda delle società, dei tempi e dei luoghi, l'insieme di queste tecniche può essere più o meno inclusivo, ossia può comprendere un numero molto variabile di operazioni, in funzione della specializzazione delle attività, del loro maggiore o minore livello di professionalizzazione, della loro eventuale integrazione con l'economia commerciale. Per esempio, attività come la macellazione e il taglio della carne, la molitura o la pestatura sono escluse dalle pratiche quotidiane di cucina nelle società europee contemporanee, mentre un tempo ne facevano parte e tuttora ne fanno parte in numerose società contadine tradizionali. In ogni caso, la complessità delle operazioni di cucina non è legata (come potremmo erroneamente pensare) al livello professionale dei cuochi: al contrario, è proprio per preparare i cibi di sussistenza più comuni che sono state messe a punto le tecniche manuali più complesse, quelle che richiedono più tempo e più abilità. Basti pensare alle lunghe operazioni richieste per preparare la *tortilla* in Messico o il *cuscus* nell'Africa del nord, per pestare il miglio nell'Africa centrale, per rendere commestibili i tuberi di manioca in Oceania. Operazioni come queste richiedono ore e ore di lavoro

altamente specializzato, svolto quotidianamente dalle donne (protagoniste, da sempre, del lavoro di cucina, e depositarie delle tecniche che lo definiscono) e tramandato semplicemente attraverso la pratica e l'imitazione. Tutto ciò, nelle società tradizionali, è organicamente incluso nell'idea di cucina, mentre nei paesi industrializzati l'insieme delle tecniche necessarie per la preparazione dei cibi quotidiani è estremamente più limitato e leggero, dato che un gran numero di incombenze preliminari è svolto da professionisti e dall'industria agro-alimentare. Per di più, nei paesi industrializzati l'attività culinaria tende a uscire dall'ambito domestico per diventare una professione esercitata nei locali pubblici di ristorazione. In questa nuova dimensione professionale la cucina tende a cambiare sesso: da pratica femminile passa a mestiere esercitato in prevalenza da uomini.

CUCINA SCRITTA E CUCINA ORALE

La contrapposizione fra diversi tipi di società e di cucina, che abbiamo appena descritto nelle sue linee essenziali, è stata oggetto di riflessione da parte di vari studiosi fra cui il sociologo inglese Jack Goody. A parere di questi, solo le società complesse, fortemente gerarchizzate e statalizzate (quelle che si sono storicamente sviluppate in Europa e in Asia) sono state in grado di produrre una cucina professionale, nettamente distinta da quella domestica. Al contrario, la maggior parte delle società tribali o debolmente statalizzate dell'Africa non hanno conosciuto che la cucina preparata dalle donne all'interno del contesto familiare. Goody aggiunge che solo nei paesi di lunga tradizione scritta ha potuto svilupparsi un genere di letteratura tecnica, il trattato culinario, che ha permesso di tesaurizzare le ricette di cucina. E con la costruzione di una memoria scritta della cucina, che rende

possibile l'accrescimento cumulativo delle conoscenze, si realizza un vero e proprio sapere costituito, ciò che non si riscontra, almeno in forma materiale e tangibile, nelle società di tradizione orale. La cucina scritta consente di codificare, in un repertorio stabilito e riconosciuto, le pratiche e le tecniche elaborate in una determinata società. La cucina orale teoricamente è destinata, nel lungo periodo, a non lasciare tracce di sé.

Questo destino sembrerebbe opporre non solo le società di tradizione scritta a quelle di tradizione orale, bensì anche i diversi gruppi sociali all'interno delle medesime società: è chiaro, infatti, che anche le società di tradizione scritta, come quelle europee, per lungo tempo hanno tramandato solo o soprattutto testi prodotti da e per le élites sociali, le aristocrazie di corte e gli alti ceti cittadini. Le classi subalterne, che non affidavano la propria esperienza allo scritto bensì alla trasmissione orale, apparentemente non ci hanno lasciato nulla. Per esempio, che cosa possiamo sapere della cultura alimentare contadina del Medioevo?

Riconoscere il ruolo specifico della società contadina nelle strutture della produzione alimentare, nelle modalità e nei contrasti del percorso distributivo, nei valori simbolici attribuiti a comportamenti e consumi non è semplice ma tutto sommato emerge da sé dalla documentazione. Più arduo è accedere alla sfera della cucina, dei modi di preparazione, del gusto alimentare (che non possiamo ritenere esclusivo delle classi superiori). Se diamo per scontato che la cultura scritta sia stata prodotta dalle classi dominanti

per le classi dominanti, ed essendo (ovviamente) la fonte orale preclusa allo storico che non si occupi di contemporaneità, ne consegue che solo la cucina dei potenti ci è stata, magari in modo discontinuo, tramandata dalle fonti documentarie e letterarie, mentre sulla cucina povera siamo destinati a tacere, o tutt'al più a formulare ipotesi interpolando frammenti sparsi di realtà storica. Ma una lettura più smaliziata delle fonti può suggerire piste diverse. Anche se i testi scritti non sono mai espressione *diretta* di una cultura popolare, essi tuttavia la rappresentano, con fedeltà assai maggiore di quanto potremmo aspettarci. Nei libri di ricette medievali, e in quelli di età rinascimentale che ne costituiscono la logica continuazione, si percepisce un intreccio continuo fra la cucina di élite – quella *esplicitamente* rappresentata – e un tipo diverso di cucina in qualche modo riconducibile alla cultura popolare.

Il fatto è che la cultura aristocratica e borghese, mentre costruisce invalicabili barriere comportamentali – e in primo luogo alimentari – fra classi dominanti e classi dominate, non esclude affatto una convergenza quotidiana di gusti e di abitudini. La rigidità degli schemi simbolici che oppongono lo stile di vita dei contadini a quello dei signori (o dei cittadini, secondo una variante tipicamente italiana) convive serenamente con la presenza di prodotti e di sapori «contadini» nella cucina di élite. Anzi, in qualche misura la presuppone: proprio la contaminazione *reale* fra le due culture rende in qualche modo indispensabile la costruzione di barriere ideologiche, di simboli di differenza e separa-

zione. Di fronte a cibi che nella mentalità collettiva (o almeno in quella delle classi dominanti) godevano di un'immagine «tipicamente contadina», le élites ricorrevano ad alcuni semplici accorgimenti per modificare tale immagine e renderla compatibile con l'area sociale del privilegio. Di questi accorgimenti, che si rivelano una spia eccezionale per la ricostruzione della cultura orale e popolare, i libri di ricette rappresentano una formidabile e misconosciuta testimonianza.

Il più antico ricettario italiano, il meridionale *Liber de coquina* (XIII-XIV secolo), comincia dalle verdure e lo fa di proposito, intenzionalmente: «Volendo qui trattare della cucina e dei diversi cibi, per prima cosa cominceremo dalle cose più facili e cioè dal genere delle verdure». Seguono dieci diverse ricette di cavolo, prima di passare agli spinaci, ai finocchi e alle «foglie minute», e più oltre al trattamento dei legumi: ceci, piselli, fave, lenticchie, fagioli. Attenzione: nelle rappresentazioni letterarie – nell'*ideologia* alimentare del Medioevo – tutti questi cibi appartengono all'universo contadino. Ma quella del *Liber* è una cucina espressamente destinata alla classe signorile: lo scarto fra discorso e pratica, fra codici pensati e usi reali è evidente. Il contrasto è forte e necessita di segni altrettanto forti per uscire dall'ambiguità, per adeguarsi a immagini politicamente corrette.

Il primo segno è quello degli *accostamenti* e delle modalità d'uso, che chiariscono immediatamente la destinazione sociale della vivanda. Il prodotto umile viene nobilitato fa-

cendolo partecipe di un diverso sistema gastronomico e simbolico, quale semplice ingrediente (non più protagonista) di vivande di pregio. Come scrive nel XV secolo il bolognese Sabadino degli Arienti, l'aglio «sempre è cibo rusticano», ma «alle volte artificiosamente civile se fa, ponendose nel corpo de li arostiti pavari». Nel momento in cui l'aglio è conficcato in un papero arrosto, la sua natura contadina «artificiosamente» si modifica. Perciò l'agliata, la salsa a base di aglio pestato nel mortaio, tipica della cucina contadina, può comparire anche nei ricettari delle classi alte: tutto sta in che cosa l'accompagna. Un libro veneziano del Trecento la propone «a ogni carne». Analogamente, la ricetta dei «cavoli delicati a uso dei signori» contenuta nel *Liber de coquina* precisa la destinazione d'uso dell'umile ortaggio come contorno dei piatti di carne: *cum omnibus carnibus*.

Il secondo segno della nobilitazione, oltre al gioco degli accostamenti, è l'*arricchimento* del prodotto povero con un ingrediente prezioso – soprattutto le spezie. Si consideri questa ricetta di un libro toscano del Trecento: «Togli raponcelli, bene bulliti in acqua, e poni a soffriggere con oglio, cipolla e sale; e quando sono cotti et apparecchiati, mettivi spezie in scudelle». La logica del discorso è chiara: una volta speziato, qualsiasi cibo è degno della mensa signorile. Ma ciò implica una base comune di cultura gastronomica, una trasversalità sociale di pratiche e di consuetudini alimentari. Una medesima linea di tendenza ritroviamo nei ricettari quattro-cinquecenteschi, che riprendono e

amplificano la tradizione tutta popolare delle erbe in cucina: cavoli, rape, finocchi, funghi, zucche, lattuga, prezzemolo e ogni sorta di «herbette», oltre a legumi come le fave e i piselli, sono alla base di tante preparazioni (minestre, torte, frittelle) proposte dal ricettario di Maestro Martino, il più prestigioso cuoco italiano del XV secolo.

Se la centralità delle verdure è uno dei caratteri dominanti della cucina popolare (e per questo è importante verificarne la presenza nei ricettari di corte) i cibi poveri per eccellenza sono le polente e le minestre di cereali inferiori, di legumi, di castagne, elemento chiave di una cucina contraddistinta soprattutto dal bisogno di riempire la pancia per allontanare lo spettro della fame e garantirsi la sopravvivenza quotidiana. Eppure, anche questa cucina povera ha lasciato tracce importanti nei ricettari rivolti alle classi alte. Le «fave infrante» proposte agli inizi del Trecento dal *Liber de coquina* non sono altro che una polenta di fave, come quella che, talvolta sotto il nome di «macco», un'ampia letteratura ci attesta tipica dell'alimentazione contadina. Altrettanto significativa la «paniccia col latte» proposta dal ricettario toscano: lavare e pestare il «legume» (così lo definisce il testo, assimilando il panìco ai legumi), bollirlo e mescolarlo a latte e lardo. Ricetta povera davvero, se non fosse che, invece di costituire la vivanda principale del pasto – come accadeva nelle case dei contadini – questa «paniccia» serve da contorno a qualcosa di più ricco e sostanzioso: «questo cibo tu puoi mangiare col capretto arrosto».

I ricettari suggeriscono anche polente a base di avena,

orzo, miglio, presentate talvolta come vivande «per i malati», ossia semplici, essenziali, senza spezie aggiunte; ma proprio per questo vicine al modello di consumo popolare. Farro, miglio e legumi compaiono nelle ricette di Maestro Martino, e numerose minestre di cereali inferiori, di castagne, di legumi troviamo nelle pagine di Bartolomeo Scappi, il più importante cuoco italiano del Rinascimento, autore di un monumentale trattato culinario pubblicato nel 1570. Secondo il modello già visto, queste polente e minestre sono arricchite di spezie, zucchero, carni pregiate, ma sono pur sempre riconducibili a una cucina d'impronta popolare. Nell'opera di Scappi compare addirittura una minestra di «formentone grosso», cioè di mais, il nuovo prodotto di origine americana che perfino i contadini faticarono, per molto tempo, ad accettare sulle proprie tavole.

Nelle pagine di Scappi, il riferimento alla cultura popolare in qualche caso è esplicita. Varie preparazioni di pesce sono derivate, confessa l'autore, dalle ricette semplici dei pescatori, a cui non saprebbe cosa aggiungere. Dopo aver dato la ricetta del rombo «in pottaggio», così ne dichiara la fonte: «nel tempo ch'io mi son trovato in Venetia e in Ravenna, ho inteso da pescatori da Chiozza, e Veneziani, li quali fanno i migliori pottaggi, che in tutti i liti del mare, che non si usava di cuocerli in altro modo di quel ch'io ho detto sopra». Peraltro, aggiunge, «credo che a loro riesca meglio che alli cuochi, perciochè il cuoceno in quello instante, che l'hanno preso».

Da tutto ciò deriva un'importante conseguenza di carat-

tere metodologico: non è vero che la cultura delle classi subalterne e l'oralità che la esprimeva sono irrimediabilmente perdute. L'una e l'altra sono state trasmesse dai testi scritti e dalla cultura dominante, con un'evidenza formale e sostanziale dovuta anche al modo con cui i procedimenti di preparazione delle vivande sono descritti e, presumibilmente, realizzati. In altre parole, la visibilità della cucina povera (dunque della cultura popolare) nei ricettari di élite del Medioevo e del Rinascimento, che è poi il momento decisivo di formazione della cultura gastronomica italiana, è favorita dalle particolari modalità con cui il lavoro del cuoco sembra svolgersi. Il meccanismo prevalente è quello dell'accumulo, che *aggiunge* ingredienti nobili a un prodotto semplice, o *accosta* vivande nobili a preparazioni semplici. Ciò significa che il punto di partenza è, per definizione, quello più ampiamente condiviso. Che gli elementi di diversità sopraggiungono *dopo*. Questo è importante da notare anche perché costituisce un elemento di diversità rispetto alle pratiche culinarie moderne: da alcuni secoli, infatti, la cucina fine – quella delle grandi famiglie e poi dei grandi ristoranti – si distingue non solamente nelle fasi avanzate e conclusive del procedimento, ma anche, spesso, in quelle preliminari: la lezione francese del XVII-XVIII secolo, da cui è nata gran parte delle tecniche contemporanee di cucina, è stata innovativa anche per l'introduzione di *basi* preparate in anticipo («fondo bruno», «roux» ecc.) che conferiscono alla vivanda un carattere diverso *alla partenza*. Anche per questo motivo il ricettario di un cuoco alla mo-

da è oggi scarsamente comparabile con la cucina povera: se in qualche modo la esprime o la richiama, lo fa in maniera indiretta e di difficile decodificazione testuale. Se invece il punto di partenza rispecchia un codice «comune» della cucina – come pare essere il caso della cucina medievale e rinascimentale – l'attendibilità dei ricettari di élite come specchio della cucina povera, e come fonte per la sua ricostruzione, diventa decisamente più alta.

La civiltà della scrittura può dunque consentire di salvare anche qualcosa della cultura orale, che, pur non esprimendosi direttamente nello scritto, vi è stata riflessa in modo indiretto ma non per questo meno visibile.

ANTICUCINA

La cucina è il simbolo della civiltà e della cultura, il rifiuto della cucina rappresenta la contestazione di quei valori e ha il medesimo significato del rifiuto del Domestico nelle pratiche di produzione del cibo. Il Crudo, come il Selvatico, è assunto a simbolo di scelte «non-culturali» che tuttavia, ancora una volta, si rivelano fortemente intrise di cultura. Un caso tipico è quello degli eremiti, che, con consapevole coerenza intellettuale, assumono e talora ostentano un modello di comportamento alimentare che vuole significare la distanza dal mondo, e a tal fine innanzitutto esclude l'uso del fuoco e le pratiche di cucina, pensate come fondamento dell'identità «civile». Ma ciò facendo essi propongono un genere diverso di cultura, un'utopia che guarda *oltre* il mondo.

Nella tradizione cristiana, il Selvatico è una sorta di immagine alimentare del mito della Provvidenza e del tempo

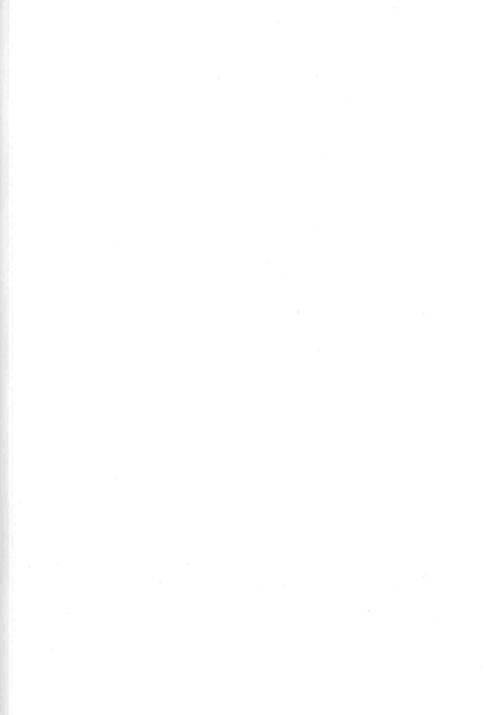
felice in cui l'uomo, prima del peccato, non era ancora stato condannato a lavorare per procurarsi il cibo. Il Crudo ha un significato analogo, è funzionale a un progetto di vita che mira ad abbandonare l'umanità peccatrice per recuperare la dimensione divina – o, paradossalmente, avvicinarsi alla condizione animale, estremo opposto della divinità nelle scelte non-umane e non-culturali. È questo il senso di certi comportamenti che nei primi secoli dell'esperienza cristiana ritroviamo fra i solitari del deserto siriano o egiziano. Personaggi come Ilarione, di cui raccontano che «si nutriva solamente di erbe selvatiche e dei virgulti di radici crude». Numerosi esempi del genere si incontrano nella *Storia Lausiaca* e nelle *Vite dei Padri*, due testi del IV secolo che raccolgono biografie di eremiti: Macario Alessandrino «per sette anni non mangiò nulla che fosse passato al fuoco»; Filoromo «per diciotto anni si astenne da tutti i cibi cotti con il fuoco»; Sisai, quando un giovane andò a chiedergli come si dovesse comportare per guadagnarsi la santità, sentenziò: «non ti sia necessario cuocere alcunché». Allo stesso modo, «non gustare nulla di cotto» era una delle principali prove che si imponeva Dioscoro di Namisia per verificare la propria saldezza morale. Questo modello ideologico si ripresenta qualche tempo dopo in Occidente, sia pure con un brusco cambiamento di scenario: la foresta è diventata protagonista in sostituzione del deserto, quale luogo di solitudine in cui far prova di ascetismo. Nelle foreste della Francia centrale, Winnoco praticò la solitudine ascetica riducendo il suo cibo esclusivamente a «erbe selvatiche

crude». Nei boschi dell'Appennino italiano, l'eremita Venerio, discepolo di Romualdo, per quattro anni «visse solo di frutti, erbe e radici, e non gustò nulla di cotto».

Che si tratti di scelte fortemente intellettuali e *culturali* vi è precisa consapevolezza nei protagonisti e nei testi che ne tramandano le gesta. Questa «non-cultura» si apprende secondo i consueti meccanismi della trasmissione culturale (il caso di Sisai, che trasmette al discepolo il suo insegnamento, da questo punto di vista è esemplare) ma l'ideale sarebbe acquisirla senza ricorrere ad altri uomini, riceverla direttamente da Dio, oppure dagli animali, meglio se guidati da Dio stesso. La strana coppia di opposti, coincidenti nella comune opposizione alla dimensione umana, appare in un passo delle *Vite dei Padri* dove si racconta di un asceta il quale, ritiratosi nel deserto per vivere in perfetta solitudine, scelse di non nutrirsi se non di erbe e radici selvatiche, ovviamente crude. Ma aveva un problema: non sapeva distinguere le erbe buone dalle cattive. Le assaggiava tutte, ma alcune nascondevano dietro l'aspetto invitante una natura velenosa, così che l'eremita era preso da indicibili dolori al ventre, conati di vomito, febbri. Allora, per paura di morire, cominciò a diffidare di tutto ciò che appariva commestibile e smise del tutto di mangiare, rischiando nuovamente di morire, questa volta per fame. Dopo sette giorni ecco il miracolo: una capra selvatica gli appare davanti, si avvicina al fascio di erbe che l'eremita aveva raccolto ma non osava toccare, comincia a separare con la bocca le piante velenose dalle buone, gli mostra quali deve mangia-

re. Da quel giorno il sant'uomo fa tesoro della lezione e riesce a sopravvivere nel deserto evitando al tempo stesso la fame e l'avvelenamento. L'episodio è particolarmente suggestivo per esprimere la natura profondamente culturale delle scelte non-culturali degli eremiti. Esso insegna che utilizzare le risorse selvatiche e mangiarle così come si trovano in natura non è affatto un'operazione semplice e «naturale», frutto di una saggezza istintiva, bensì il risultato di un apprendimento, di una *conoscenza* del territorio e delle sue risorse, che si forma raccogliendo informazioni e mettendo a frutto l'insegnamento di chi già conosce quel territorio e utilizza quelle risorse. Nella fattispecie, l'informatore è un animale inviato da Dio: non vi sono altri uomini a trasmettere cultura all'eremita solitario, ma di cultura egli non può fare a meno.

Questo genere di suggestioni culturali durano a lungo nel tempo: nell'Europa del Settecento, sospesa fra il razionalismo illuminista e la passione protoromantica, la diffidenza per i cuochi e il fascino di una cucina semplice, preculturale e tendenzialmente «cruda» sono motivi ricorrenti di molta letteratura e dell'utopia «naturalista» di Jean-Jacques Rousseau. Il buon selvaggio non cucina, ed è felice. In tempi, come il nostro, di diffuso ecologismo, tali immagini fanno spesso capolino negli atteggiamenti e nei comportamenti alimentari, tanto più che, nel corso del XX secolo, il Crudo ha trovato un insospettabile alleato nella scienza dietetica. La scoperta delle vitamine ha infatti regalato al Crudo una nuova immagine di comportamento

«salutare» (meno si cuociono gli alimenti, più si mantengono le loro virtù nutrizionali) che diverge radicalmente dalle linee guida della dietetica antica, fondata piuttosto sull'idea della manipolazione e delle lunghe cotture.

ARROSTO E BOLLITO

Le tensioni culturali sottese alle pratiche di cucina fanno sì che esse non siano ideologicamente neutre.

Eginardo, il biografo di Carlo Magno, racconta che il sovrano godette sempre di ottima salute tranne che negli ultimi quattro anni di vita, quando soffrì di frequenti febbri e alla fine anche di gotta (infatti, zoppicava da un piede). Ricorda anche i litigi che, a causa di quella malattia, scoppiavano fra l'imperatore e i suoi medici: essi «gli erano particolarmente odiosi perché lo esortavano ad abbandonare gli arrosti, a cui era abituato, per passare alle carni lessate».

Era solo una questione di gusto? Sicuramente no. Dietro l'abitudine di Carlo Magno a mangiare carni arrostite e dietro il suo rifiuto delle carni bollite è facile intravedere, al di là delle predilezioni individuali, anche ben precise valenze culturali, come quelle che Lévi-Strauss ci ha insegnato a

leggere nelle modalità di cottura degli alimenti. Non solo nelle società tradizionali, ma ancora fino a oggi, l'arrosto e il bollito giocano ruoli contrapposti sul piano simbolico, *significano* cose diverse nel consueto gioco di opposizioni fra Cultura e Natura, Domestico e Selvatico. Opposizioni ambigue, come abbiamo già più volte sottolineato, perché anche le scelte a favore della «natura» sono eminentemente *culturali*. Ciò non rende meno interessante il discorso e non toglie che, nella scelta degli alimenti e delle tecniche di cottura, l'arrosto stia decisamente dalla parte della «natura» e del «selvatico», poiché non richiede altri mezzi che il fuoco, su cui la carne si cuoce violentemente e direttamente. Che altro potremmo raffigurarci, al termine di una battuta di caccia come quelle che riempivano la vita degli aristocratici medievali e di *ancien régime*, se non un animale allo spiedo, messo a girare sulla fiamma viva? Per quegli uomini il gusto forte della carne arrostita era un'abitudine che sfiorava l'ovvietà, e come tale essa appare nella descrizione delle abitudini di Carlo Magno: il suo pasto quotidiano, scrive Eginardo, constava normalmente di quattro portate... esclusi gli arrosti «che i cacciatori erano soliti infilzare nello spiedo e che egli mangiava più volentieri di qualsiasi altro cibo». A questo tipo di carni, che i medici invano tentavano di sconsigliare, l'imperatore era *assuetus*: aggettivo che suggerisce l'abitudine ma anche, in qualche modo, l'assuefazione. Una assuefazione psicologica difficilmente contrastabile, che ci mostra come i comportamenti alimentari siano frutto non solo di valutazioni economiche, nutrizio-

nali, salutari razionalmente perseguite, ma anche di scelte (o di costrizioni) legate all'immaginario e ai simboli di cui siamo portatori e in qualche modo prigionieri.

Il bollito invece, che «media» attraverso l'acqua il rapporto tra il fuoco e il cibo, e richiede l'uso di un recipiente – ossia di un manufatto *culturale* – per contenere e cuocere le carni, tende ad assumere significati simbolici legati piuttosto alla nozione di «domesticità». Non la foresta, ma la casa appare l'ambito naturale di questo tipo di preparazione, e infatti è la cucina contadina a esserne più tipicamente caratterizzata. Ciò è stato vero fino ai giorni nostri ed è confermato da ogni sorta di indizi, non solo scritti ma anche materiali (i documenti archeologici): per esempio, gli scavi condotti su siti medievali hanno rivelato una precisa corrispondenza tra la dimensione dei recipienti di cottura e la grandezza delle ossa animali rinvenute nei medesimi depositi di scarto. Le ossa, evidentemente, erano tagliate in forma tale da essere contenute in quei recipienti. La pentola appesa sul fuoco sempre acceso, protetto da un giro di pietre in mezzo alla stanza, era la grande protagonista di questa cucina (come è stato, nelle campagne, fino a tempi recenti). Anche nei camini a muro delle case borghesi si appendevano pentole, come ci mostrano le miniature del tardo Medioevo (soprattutto i *Tacuina sanitatis*) e dei secoli successivi. Anche le cucine monastiche davano la preferenza alle preparazioni in pentola (di carni ma soprattutto di legumi e verdure).

I valori simbolici attribuiti al bollito – domesticità, «cul-

tura», rapporto «dolce» con il cibo – si innestavano su una realtà di maggiore economicità e redditività (valori cari al mondo contadino, estranei invece alla mentalità aristocratica). Cuocere in pentola, anziché direttamente sul fuoco, significava anche non disperdere i succhi nutritivi delle carni, trattenerli e concentrarli nell'acqua. Il brodo così ottenuto si poteva riutilizzare per altre preparazioni, assieme a nuove carni, a cereali, legumi, verdure. Nell'uso della pentola difficilmente manca l'idea del risparmio, della conservazione. Del resto l'impiego dell'acqua era poco meno che indispensabile quando si trattava di cucinare carni salate, come erano, in massima parte, quelle consumate dai contadini (mentre la carne fresca era piuttosto un segno del privilegio sociale).

Nell'opposizione arrosto/bollito vi è anche, implicita, una contrapposizione di genere. La pentola che bolle sul focolare domestico rientra preferibilmente nelle competenze femminili. La gestione del fuoco per arrostire le carni è di frequente un'operazione maschile, anzi maschia, che conduce immagini di brutale semplicità, di dominio immediato sulle forze naturali. In tutta la loro ambiguità, queste immagini continuano a condizionare i nostri modi di pensare il rapporto col cibo. Il barbecue all'aperto, che ostenta gesti rudi e modi essenziali, è il residuo di suggestioni antiche, che ancora oggi si contrappongono alla complessità della cucina elaborata e domestica. Le attrezzature da picnic ormai si acquistano al supermercato, e la carbonella pronta all'uso sostituisce la ricerca di legna e frasche per accendere il fuo-

co, ma l'illusione resta quella di un rapporto forte con la natura, da costruire o ritrovare. Lo stile di vita del cacciatore, o magari del cow-boy, non ha perso il suo fascino e addirittura può costituirsi in fattore di identità nazionale, quando è consapevolmente assunto a ideale di una società, come quella americana, che ammira la cucina europea ma non si esime dal ritenerla eccessivamente sofisticata.

PIACERE E SALUTE

L'uso del fuoco e le pratiche di cucina servono a rendere «migliori» gli alimenti non solo dal punto di vista del gusto, ma anche della sicurezza e della salute. La complicità fra cucina e dietetica è un dato permanente e per così dire originario della cultura alimentare, che forse possiamo far risalire al momento stesso in cui l'uomo imparò a usare il fuoco per cuocere gli alimenti. Questo semplice gesto ebbe sicuramente, fin dall'inizio, lo scopo di rendere il cibo più igienico, oltre che più gustoso: in qualche modo possiamo dire che la dietetica nacque con la cucina. Col passare del tempo tale rapporto si fece più consapevole ed elaborato, evolvendosi come scienza dietetica all'interno della riflessione e della pratica medica: così avvenne nella Grecia antica, dove, tra il V e il IV secolo a.C., Ippocrate di Cos fondò una tradizione di pensiero durata, in Europa, un paio di millenni; così avvenne in altre

civiltà come l'indiana o la cinese, che elaborarono un pensiero medico e filosofico strettamente legato alle pratiche di cucina, non privo di significativi collegamenti con la tradizione occidentale.

La medicina premoderna è spesso definita «galenica» in omaggio al medico romano Galeno (I secolo d.C.) i cui insegnamenti, che riprendevano e sviluppavano le teorie di Ippocrate, rimasero vivi fino al XVII secolo e oltre. Essa si fondava su un principio fondamentale, da cui derivava la maggior parte delle idee e delle pratiche relative alla cura del corpo: ogni essere vivente – uomini, animali, piante – possiede una sua particolare «natura» dovuta alla combinazione di quattro fattori, abbinati a due a due: *caldo/freddo*, *secco/umido*. A loro volta, questi derivano dalla combinazione dei quattro elementi (fuoco, aria, terra, acqua) che costituiscono l'universo. L'uomo può dirsi in perfetta salute quando nel suo organismo i vari elementi si combinano in maniera equilibrata, bilanciata. Se uno di essi prevale sugli altri, o per uno stato occasionale di malattia, o per l'età (i giovani sono più «caldi» e «umidi», i vecchi più «freddi» e «secchi»), o per il clima e l'ambiente in cui ci si trova a vivere, o per l'attività che si svolge, o per qualsiasi altra ragione, è indispensabile ripristinare l'equilibrio con opportuni accorgimenti, primo fra tutti il controllo dell'alimentazione. Per esempio, chi è affetto da una malattia che lo rende troppo «umido» deve preferire alimenti di natura «secca», e viceversa. L'individuo in salute, invece, deve consumare cibi equilibrati o, come si diceva, «temperati».

Proprio qui entra in campo la cucina, intesa come arte della manipolazione e della combinazione, dato che in natura non esistono alimenti perfettamente equilibrati. Si rende pertanto necessario un intervento per correggere le qualità naturali del prodotto (classificate secondo una complicata tavola di intensità o «gradi») e ricondurle alla misura. Se un certo alimento è sbilanciato dalla parte del «caldo» bisognerà modificarlo nel senso del «freddo», oppure accompagnarlo con ingredienti «freddi», secondo due linee principali di intervento: le tecniche di cottura e le modalità di abbinamento fra i cibi. Su queste basi si innesta l'idea, tipica della cultura antica, medievale, rinascimentale, che la cucina sia fondamentalmente un *artificio*, un'arte combinatoria che tende non già – come a noi forse parrebbe ovvio – a valorizzare la natura dei prodotti, bensì a rettificarla, a correggerla.

In questa ottica si spiegano, anzitutto, le indicazioni su come cuocere gli alimenti, che troviamo sia nei ricettari di cucina sia nei testi di dietetica: una precisa corrispondenza deve intercorrere fra il tipo di carne (di diversa qualità secondo il genere, l'età, il sesso dell'animale) e la cottura a cui essa è destinata. Se le carni sono «secche» sarà preferibile aggiungere acqua, ossia bollirle; quelle «umide» bisognerà prosciugarle, arrostendole. «Le carni di cervo si mangiano lesse», scrive il medico Antimo nel VI secolo; «gli arrosti, se sono di cervo giovane, sono buoni. Ma se il cervo è vecchio, sono pesanti». Consuetudini poi divenute proverbiali: perché «gallina vecchia fa buon brodo»?

Analoghi criteri orientano gli abbinamenti, altro punto forte della dietetica antica e medievale, che ha determinato molte scelte in campo gastronomico. Scelte che sono poi entrate nell'uso, talora conservato fino a oggi: perché si mangia il formaggio con le pere o il melone con il prosciutto? L'abbinamento richiama in entrambi i casi la dietetica premoderna, assai diffidente verso molti tipi di frutta (fra cui le pere e il melone) giudicati eccessivamente «umidi» e pericolosi per la salute: la funzione del formaggio o del prosciutto (entrambi «secchi») è appunto quella di «prosciugare» la natura dei prodotti a cui si accompagnano. In alternativa si può ricorrere all'elemento prosciugante per eccellenza, il sale (che, in Francia, si usa spesso cospargere sul melone). Ma quei frutti non sono solamente «umidi», sono anche pericolosamente «freddi». Accompagnando il melone con un vino forte e dolce (in Francia, spesso si serve un bicchiere di porto) il problema sarà brillantemente risolto. Quanto alle pere, non è certo un caso che nei menù medievali e rinascimentali compaiano nella maggior parte dei casi cotte nel vino (anche questo, un uso divenuto tradizionale e conservatosi fino a oggi).

Il «cuoco galenico», nella cui professionalità si compendiano l'arte della cucina e il sapere medico, presta una straordinaria attenzione anche alle salse, che, opportunamente affiancate alle carni e ai pesci, hanno precisamente lo scopo di temperare le vivande rendendole, allo stesso tempo, digeribili e gustose. Entrambe le cose insieme, poiché un principio essenziale della cucina e della dietetica

premoderne è che gli alimenti, per essere bene assimilati dall'organismo, debbano risvegliare i succhi digestivi attraverso il piacere di mangiare. La salsa all'aglio, scrive Bartolomeo Sacchi, l'umanista Platina, nel trattato *De honesta voluptate et valetudine* (metà XV secolo), va impiegata con le carni dure e grasse «per renderle più digeribili e per stimolare l'appetito». Che il desiderio costituisca il segno sensibile di un bisogno, che il piacere di soddisfarlo rappresenti il principale viatico alla salute del corpo, è un'idea condivisa fino a sfiorare l'ovvietà.

«Ciò che è più piacevole al gusto va meglio per la digestione», aveva scritto Maino de' Maineri, medico milanese del XIV secolo, autore di un trattato di dietetica che per molti versi assomiglia a un ricettario di cucina, per la quantità di suggerimenti pratici riguardanti la cottura dei cibi, i modi di preparazione, gli accostamenti. Non per nulla un intero capitolo del *Regimen* di Maino, dedicato alle salse, circolò anche come testo a sé stante, con il titolo *De saporibus*. Viceversa, non è difficile scoprire i segni della precettistica medica nei libri di ricette: medico e cuoco sono le due facce di un medesimo sapere. Il fagiolo – scrive Platina – è caldo e umido, ma la sua nocività può essere temperata «spargendovi sopra origano, pepe e senape» e bevendoci dietro del vino schietto.

Sono regole ampiamente condivise, perché la dietetica parla lo stesso linguaggio della cucina, un linguaggio compatibile – anzi, totalmente sovrapponibile a quello dei sensi: caldo e freddo, secco e umido non sono categorie astrat-

te ma teorizzazioni dell'esperienza sensibile. Perciò quel linguaggio attraversa l'intero corpo sociale, apparenta, a diversi gradi di consapevolezza, trattati eruditi e usi contadini, riflessioni scientifiche e pratiche quotidiane. Non solo i lettori di Maino o di Platina, ma gli avventori d'osteria *sanno* che le pere, o le pesche, o le ciliegie si accompagnano preferibilmente col formaggio. I pranzi alla carta consumati all'Albergo della Stella di Prato fra il 1395 e il 1398 – puntigliosamente documentati dai proprietari della locanda – terminano volentieri con delle pere cotte e del formaggio (o, seguendo le stagioni, con «cacio e ciliegie» a maggio, «formaggio e pesche» a settembre). Attestazione preziosa, perché riguarda persone di ogni condizione e vivande *alla carta*, cioè da loro richieste. Non vi è troppa distanza fra la cultura di questi avventori di locanda e quella di un gran principe come Filippo Maria Visconti, signore di Milano, che, secondo la testimonianza del biografo Pier Candido Decembrio, amava chiudere il pasto con «delle pere o delle mele cotte nel formaggio».

Scelto il tipo di cottura e determinati gli abbinamenti, il terzo atto strategico della salute a tavola non compete più al cuoco ma al «maestro di casa» (chiamato anticamente *scalco*): allestire le vivande, durante il pasto, secondo una successione che ne favorisca il buon assorbimento, la buona digestione.

«Quali cose si debbano mangiare per prime» è un problema a cui Platina dedica un apposito capitolo del suo trattato, e numerose osservazioni all'interno dei singoli capito-

li e paragrafi. «Nello scegliere i cibi si deve osservare un certo ordine, poiché all'inizio del pranzo si possono mangiare senza timore e con più gusto quelle cose che mettono in movimento lo stomaco e che danno un nutrimento leggero e misurato», come alcune qualità di mele e di pere, le lattughe «e tutto ciò che si può prendere di crudo e di cotto da condirsi con olio e aceto». Per quanto riguarda i frutti, il consiglio è di aprire il pasto con le qualità dolci e profumate, di terminarlo con le aspre e astringenti: si tratti di mele, pere, melagrane, more, questa è la regola da seguire.

Il rapporto piacere-salute, che l'immaginario contemporaneo tende spesso a percepire in termini conflittuali, nelle culture premoderne è stato pensato come un nesso inscindibile, all'interno del quale i due elementi (il piacere e la salute) si rafforzavano a vicenda. L'idea che il piacere sia salutare, che «ciò che piace fa bene» è un'idea-base della dietetica antica e medievale. E le «regole della salute» sono anzitutto regole alimentari, intese non nel senso della *restrizione* (come sembra suggerire un'accezione distorta del termine «dieta», oggi prevalente nel linguaggio comune) bensì della *costruzione* di una cultura gastronomica. Ciò evidentemente non significa che ogni gesto alimentare venisse compiuto ai fini della salute: potevano anche darsi situazioni contraddittorie, quando altre ragioni – quelle del prestigio sociale o della semplice ghiottoneria, o altre ancora – entravano in gioco. Ma, nell'insieme, la scienza dietetica e l'arte gastronomica procedevano in stretta simbiosi, anche

perché – come abbiamo già osservato – parlavano il medesimo linguaggio.

Dal XVII-XVIII secolo la scienza dietetica ha iniziato a parlare un linguaggio diverso, fondato sull'analisi chimica anziché sull'osservazione fisica. Le categorie del caldo e del freddo, del secco e dell'umido, elaborate dalla medicina greca e latina a partire dalla fisica aristotelica, consentivano un interscambio continuo e per così dire naturale fra esperienze quotidiane ed elaborazione concettuale, fra pratiche di cucina e riflessione sul valore nutrizionale dei cibi. La nuova dietetica ha introdotto concetti, formule e parole non più legate all'esperienza sensoriale: chi conosce il sapore dei carboidrati o il gusto delle vitamine? Da qui è nata una divaricazione importante, che si fatica a comporre. Tuttavia, oggi come ieri, la scienza dietetica incide profondamente sul modo di avvicinarsi alla tavola. Il rapporto piacere-salute, costituitosi in un'epoca primordiale con le prime esperienze di cottura degli alimenti, continua a essere una fondamentale costante nell'esperienza culturale dell'*homo edens*.

IL PIACERE (E IL DOVERE) DELLA SCELTA

IL GUSTO È UN PRODOTTO CULTURALE

Il cibo non è «buono» o «cattivo» in assoluto: qualcuno ci ha insegnato a riconoscerlo come tale. L'organo del gusto non è la lingua, ma il cervello, un organo culturalmente (e perciò storicamente) determinato, attraverso il quale si imparano e si trasmettono i criteri di valutazione. Perciò questi criteri sono variabili nello spazio e nel tempo: ciò che in una determinata epoca è giudicato positivamente, in un'altra può cambiare di segno; ciò che in un luogo è ritenuto una ghiottoneria, in un altro può essere rifiutato come disgustoso. La definizione del gusto fa parte del patrimonio culturale delle società umane. Così come vi sono gusti e predilezioni diverse presso diversi popoli e regioni del mondo, così i gusti e le predilezioni cambiano nel corso dei secoli.

Ma come si può presumere di conoscere il «gusto» alimentare di epoche lontane dalla nostra?

L'interrogativo in realtà rimanda a due distinte accezioni del termine «gusto». Una è quella del «gusto» inteso come *sapore*, come sensazione individuale della lingua e del palato: esperienza per definizione soggettiva, sfuggente, incomunicabile. Da questo punto di vista l'esperienza «storica» del cibo è irrimediabilmente perduta. Ma il «gusto» è anche *sapere*, è valutazione sensoriale di ciò che è buono o cattivo, piace o dispiace: e questa valutazione, come abbiamo detto, viene dal cervello prima che dalla lingua. Da questo punto di vista il gusto non è affatto una realtà soggettiva e incomunicabile, bensì collettiva e comunicata. È un'esperienza di cultura che ci viene trasmessa fin dalla nascita, assieme alle altre variabili che concorrono a definire i «valori» di una società. Jean-Louis Flandrin ha coniato l'espressione «strutture del gusto» proprio per sottolineare il carattere collettivo e condiviso di tale esperienza. Ed è chiaro che questa seconda dimensione del problema, che non coincide con la prima ma in larga misura la condiziona, si può indagare anche storicamente, esaminando le memorie, i reperti, le tracce che ogni società del passato ha lasciato dietro di sé.

Prendiamo la società medievale e rinascimentale: che cosa ci consentono di sapere i documenti circa i modi di consumo e i «gusti» di mille, o anche solo cinquecento anni fa? Quali diversità si notano rispetto a oggi?

A un'indagine retrospettiva, che muova dall'oggi alla ricerca del Medioevo, appare subito chiaro che la nostra idea di cucina e il sistema di sapori che a noi sembra così «natu-

ralmente» preferibile sono assai diversi da quelli che per molto tempo – non solo nel Medioevo, ma ancora un paio di secoli fa – gli uomini giudicavano buono e ricercavano nei cibi. La cucina odierna (italiana ed europea) ha un carattere prevalentemente *analitico*, tende cioè a distinguere i sapori – dolce, salato, amaro, agro, piccante... – riservando a ciascuno di essi uno spazio autonomo, sia nelle singole vivande, sia nell'ordine del pasto. A tale pratica si collega l'idea che la cucina debba rispettare, nei limiti del possibile, il sapore naturale di ciascun alimento: sapore di volta in volta diverso e particolare, da tenere, appunto, distinto dagli altri. Ma queste semplici regole non costituiscono un archetipo universale di cucina, sempre esistito e sempre uguale a sé stesso: sono il frutto di una piccola rivoluzione avvenuta in Francia fra XVII e XVIII secolo.

«La zuppa di cavolo deve sapere di cavolo, il porro di porro, la rapa di rapa», raccomanda Nicolas de Bonnefons nella sua *Lettera ai maestri di casa* (metà XVII secolo). In apparenza è un'affermazione innocente, addirittura sconcertante nella sua banalità: in realtà essa rovescia modi di pensare e di mangiare consolidati da secoli. Il gusto rinascimentale, come quello medievale e, retrodatando ancora, quello romano antico, avevano infatti elaborato un modello di cucina basato principalmente sull'idea dell'artificio e sulla mescolanza dei sapori. Sia la preparazione delle singole vivande, sia la loro dislocazione all'interno del pasto rispondevano a una logica *sintetica* più che analitica: tenere insieme, più che separare. Ciò rispondeva anche alle rego-

le della scienza dietetica, che riteneva «equilibrato» il cibo che contenesse in sé tutte le qualità nutrizionali, a loro volta manifestate, rese sensibili dai diversi sapori: la vivanda perfetta era ritenuta quella in cui tutti i sapori (e perciò tutte le virtù) fossero simultaneamente presenti. Proprio a questo fine il cuoco era tenuto a intervenire sui prodotti, ad alterarne i caratteri in modo più o meno radicale.

Un tipico esempio di questa cultura è il gusto dolce-salato, che caratterizza gran parte delle preparazioni medievali e rinascimentali. Oppure l'agrodolce, che mescolava lo zucchero agli agrumi, reinterpretando e ingentilendo, grazie all'apporto di due nuovi prodotti portati in Europa dagli arabi, la combinazione di miele e aceto che aveva già caratterizzato la cucina romana. Gusti non totalmente scomparsi, che ancora oggi si ritrovano nelle cucine europee più conservative, come quelle di area germanica e dell'est. Si pensi alle confetture di mirtilli, alle pere e alle mele usate come guarnizione della carne e in particolare della cacciagione: questa è cucina medievale. Si pensi, per restare all'Italia, a prodotti come la mostarda cremonese, che unisce il piccante delle spezie al dolce dello zucchero (o del mosto, che le dà il nome): questa è cucina medievale. Si pensi ai timballi di maccheroni (pastafrolla dolce, con dentro pasta salata aromatizzata con spezie dolci) tradizionali in diverse regioni e città italiane. Si pensi al pepe e allo zucchero del panpepato e di altri dolci natalizi. Per andare più lontano, si pensi all'agrodolce della cucina cinese, al piccione in crosta di miele della tradizione marocchina: que-

sta è cucina medievale. La cucina del contrasto che è ricerca dell'equilibrio, del punto zero in cui le distanze fra i sapori si annullano.

Questa «struttura del gusto», fortemente correlata con la scienza dietetica e in qualche modo con la filosofia e la visione del mondo, in Europa si è totalmente modificata negli ultimi due secoli, cominciando dalla Francia e poi dall'Italia, e per noi costituisce la maggiore barriera alla comprensione di una realtà così diversa dalla nostra.

Altro carattere di base della gastronomia premoderna, che la tiene distante da noi, è l'estrema parsimonia nell'uso dei grassi. Quella di mezzo millennio fa era una cucina fondamentalmente *magra*, che per confezionare le salse, inevitabile accompagnamento di carni e pesci, utilizzava soprattutto ingredienti acidi: vino, aceto, succo di agrumi, agresto (succo di uva acerba) tenuti insieme con mollica di pane, fegato, latte di mandorle, uova. Le salse grasse, a base di olio o di burro, che al nostro gusto risultano maggiormente familiari – intendo la maionese, la besciamella e tutti gli intingoli tipici della cucina borghese otto-novecentesca – sono invenzioni moderne, non anteriori al XVII secolo, che hanno modificato profondamente il gusto e l'aspetto dei cibi. Se si dovesse proporre un parallelo odierno con la cucina medievale europea, dovremmo pensare piuttosto alle salse (magre, appunto, totalmente sprovviste di latticini o di olio) della cucina giapponese o del sud-est asiatico.

Anche le tecniche di cottura seguivano questa tendenza a sovrapporre e ad amalgamare i sapori, anziché distin-

guerli e scomporli. Lessare, arrostire, friggere, stufare, brasare erano – ovviamente – modi diversi di cuocere, ma anche, in molti casi, *momenti* diversi di un medesimo processo di cottura, sovrapposti e per così dire «accumulati», come fasi successive della medesima preparazione. Talvolta ciò poteva rispondere a esigenze di natura pratica: la lessatura preliminare delle carni – un uso conservatosi almeno fino al Settecento – serviva anche a conservarle, in attesa di ulteriori elaborazioni e rifiniture. Poteva anche essere un modo per renderle più tenere. Ma, come per ogni altra scelta gastronomica, era anche una questione di gusto: incrociando tecniche diverse si ottenevano particolari sapori e particolari consistenze del cibo. Un elemento, quest'ultimo, molto avvertito dalla sensibilità antica e medievale, abituata a un rapporto *tattile* con gli alimenti assai più accentuato del nostro, sia nell'approccio gustativo, sia nel rapporto fisico con le vivande, manipolate il più delle volte direttamente, senza intermediari ossia riducendo al minimo l'uso delle posate. Solo il cucchiaio era veramente necessario, per i cibi liquidi.

La forchetta comparve o come forma di estremo (e lungamente contestato) raffinamento dei costumi conviviali, o come necessità, per accostarsi a vivande come la pasta, bollenti e scivolose, che difficilmente si potevano gestire con le mani. Non a caso ciò accadde in Italia prima che altrove, perché fu soprattutto in Italia, già negli ultimi secoli del Medioevo, che si affermò la cultura della pasta. Ma per le vivande di carne, ancora in avanzata epoca moderna

l'uso della forchetta continuava ad apparire innaturale e igienicamente discutibile.

Infine, il nostro rapporto col cibo è stato radicalmente modificato dal diffondersi, verso la metà del XIX secolo, del cosiddetto «servizio alla russa», cioè l'uso di servire ai convitati una successione di vivande prefissata e uguale per tutti: ciò che oggi accade normalmente e ci pare in qualche modo ovvio. Il modello che si era seguito fino ad allora era assai diverso, più simile a quello che troviamo tuttora praticato in Cina, in Giappone e in altri paesi del mondo: i cibi sono serviti in tavola *simultaneamente*, e spetta a ciascun convitato sceglierli e ordinarli secondo il proprio gusto. Nei pasti semplici si tratta di un servizio unico; in quelli più complessi e prestigiosi di una serie di servizi successivi, caldi («di cucina») o freddi («di credenza»), più o meno numerosi e a loro volta composti di vivande più o meno numerose a seconda dell'importanza e della ricchezza del banchetto. In ogni caso spetta ai singoli commensali scegliere, secondo il proprio piacere e la propria necessità (due nozioni che, come abbiamo visto, la scienza dietetica premoderna tende ad avvicinare molto, interpretando il desiderio come rivelatore di un bisogno fisiologico).

DIVAGAZIONE. IL GIOCO DELLA «CUCINA STORICA»

Una moda che negli ultimi anni si è diffusa ovunque, in Italia e in Europa, è quella della cucina «storica», magari riproposta in edifici anch'essi «storici», per la curiosità dei turisti e la gioia degli animatori culturali. Soprattutto va forte la cucina «medievale» (fra virgolette perché, in tanti casi, il Medioevo non è un vero riferimento storico ma semplicemente un nome di suggestione che rimanda a un passato indefinibile nei suoi contorni cronologici) e lo storico non può non chiedersi: ha senso tutto ciò? È possibile *ricostruire* il gusto alimentare di un'epoca così vicina, che ci circonda ovunque con le sue tracce, eppure così lontana nei riferimenti «estetici» di base?

Il problema-chiave è quello di individuare il confine fra comprensione e adattamento, ricostruzione e rielaborazione, studio filologico dei testi e lavoro pratico in cucina. Di-

ciamolo senza ambiguità: quel confine è difficilmente identificabile a priori e, per così dire, a freddo. Solo la sensibilità e l'esperienza di chi ci lavora possono situarlo convenientemente e comunque all'insegna di una inevitabile precarietà, dato che, se la cultura gastronomica dei secoli passati si può studiare e ricostruire con una certa credibilità, il passaggio al piano pratico dell'esperienza (le sensazioni individuali dei sapori) appare totalmente velleitario. L'oggetto è cambiato (i prodotti di oggi non sono più quelli di mille anni fa, anche se portano lo stesso nome) e, quel che più importa, è cambiato il soggetto: i consumatori non sono più gli stessi e la loro educazione sensoriale è enormemente diversa. Situazione a dir poco disperante per chi presumesse di raggiungere un risultato «storicamente» plausibile. Un po' come quando si ascolta l'Ars Nova trecentesca, o le innovative melodie di Guillaume de Machaut, nella ricostruzione filologica dei cultori di musica antica: per quanti sforzi possiamo fare, non riusciremo a estrapolare dal nostro cervello l'esperienza di Bach, Mozart e Beethoven (o di Stravinskij o di Schoenberg) e non potremo quindi rivivere l'esperienza di chi, alcuni secoli fa, ascoltava l'Ars Nova e Machaut come esperienza d'avanguardia. Sul piano intellettuale la *full immersion* nel passato in qualche modo può funzionare; sul piano emozionale è tecnicamente impossibile.

In realtà, dal punto di vista dell'emozione soggettiva non è affatto detto che la fedeltà filologica al testo sia il modo migliore per ricostruire la *sensazione* di un tempo. Potrebbe

accadere addirittura il contrario: che il massimo grado di adattamento – sapientemente controllato – risulti alla fine assai più fedele della fedeltà formale. Un solo esempio: il mortaio col pestello è cosa ben diversa dal mixer elettrico e ben diverse sono le consistenze che si ottengono con i due strumenti; ma rispetto alla *nostra* esperienza è il mixer lo strumento che serve a «tritare bene», così come il mortaio lo era nel Medioevo. Le due sensazioni, oggettivamente distanti, potrebbero coincidere dal punto di vista soggettivo. In ogni caso, non lo sapremo mai. E quanto vale per le tecniche a maggior ragione vale per i sapori: i cibi «troppo» speziati del Medioevo, per gli uomini di quel tempo non lo erano affatto. Lo stesso per i modi di approccio al cibo: mangiare con le mani, come dovremmo fare per imitare appieno l'uso medievale, non fa più parte della nostra esperienza (mentre si ritrova in altre culture, come quella del cuscus marocchino: ancora una volta il Maghreb può essere immagine vivente della realtà medievale). Noi non ne siamo più capaci o, comunque, lo pratichiamo come un curioso esotismo. Nel Medioevo era «normale», per noi non lo è più (nonostante l'infrazione alla regola che viviamo ogni tanto da McDonald's, il cui successo pare dovuto anche al recupero di pregresse, e represse, esperienze storiche).

In ogni caso dovremo accontentarci di approssimazioni, di una curiosità destinata a rimanere epidermica, anche se intellettualmente vigile e preparata. Un po' come quando, viaggiando in paesi lontani, cerchiamo di comprendere – ma ovviamente non possiamo *condividere* – culture diverse

dalla nostra. La proposta potrebbe essere quella di *giocare* alla «cucina storica», rispettando alcune regole (non c'è gioco senza regole) ma senza cadere nella boria della ricostruzione filologica fine a se stessa, della ricetta riproposta nella sua «autenticità». Questo, oltre a procurarci emozioni non autentiche, in tanti casi non sarebbe neppure possibile, dato che i ricettari medievali spesso omettono di precisare le quantità, le dosi degli ingredienti (non per imprecisione, ma piuttosto perché si rivolgono a un pubblico di esperti, se non sempre di professionisti). Ma, soprattutto, ricostruire la ricetta «autentica» sarebbe una velleità contraria non solo all'arte della cucina che è innanzitutto arte dell'invenzione, ma anche allo spirito più autentico – questa volta sì – della tradizione storica a cui vorremmo riferire i nostri esperimenti. La quantità incredibile di varianti che si trovano nei ricettari medievali per vivande dal medesimo titolo non è solo espressione di varietà regionali o locali, che pure sono importanti nella definizione dei modelli di cucina, ma è anche la metafora del principio-base che ogni bravo cuoco, non solo nel Medioevo, dovrebbe seguire: «Per queste cose che dette sono», recita un testo italiano del Trecento, «il discreto cuoco potrà in tutte le cose essere dotto, secondo la diversità dei regni, e potrà i mangiari variare o colorare secondo che a lui parrà».

IL GUSTO È UN PRODOTTO SOCIALE

Se tutti i comportamenti alimentari passano attraverso un momento di scelta, i meccanismi attraverso i quali la scelta si compie sono tuttavia diversi, e se vogliamo parlare dei «modelli del gusto», di come essi si formano e si modificano nel tempo, una domanda che non possiamo non porre è: il gusto *di chi*? È ben chiaro infatti che la fame (di molti) e l'abbondanza (di pochi) difficilmente portano alle stesse scelte, e che, se tutti hanno diritto a trasformare in piacere la necessità del sostentamento quotidiano, le modalità con cui ciò si verifica sono piuttosto diverse fra loro.

L'antropologo Marvin Harris, assertore di un materialismo rigidamente utilitario, ritiene che le scelte alimentari dei popoli e degli individui siano sempre determinate da un calcolo (più o meno consapevole) dei vantaggi e degli svantaggi conseguenti: alla fin dei conti, i vari regimi alimenta-

ri – non esclusi quelli che fanno posto all'antropofagia – sarebbero i più pratici ed economici storicamente possibili in quelle determinate condizioni, poiché in ogni società i cibi preferiti sarebbero sempre quelli «che fanno pendere la bilancia dalla parte dei benefici pratici, rispetto a quella dei costi»: di qui le abitudini alimentari, di qui la valutazione di determinati cibi come «buoni», di altri come «cattivi». Il «buono da mangiare», ossia ciò che *conviene* mangiare, storicamente diventa, secondo Harris, il «buono da pensare», il valore culturale positivo. Ma tutto questo funziona – entro certi limiti – solo se parliamo dei ceti subalterni e della loro fame mai sufficientemente appagata. È chiaro che le loro abitudini, e dunque in ultima analisi i loro gusti, sono determinati dalla facilità di reperimento del prodotto, dalla sua idoneità a essere conservato ed elaborato, dalla sua capacità di *riempire*, allontanando l'angoscioso morso della fame. Si spiega così il gusto popolare per i farinacei: cereali, legumi, castagne – cibi «da riempimento». Si spiega il gusto, più recente, per la pasta, o per le patate.

Prima obiezione. Non è sempre detto che le *abitudini* alimentari corrispondano al *gusto* degli individui. Su questo ha molto insistito Jean-Louis Flandrin: un conto è mangiare una cosa, sporadicamente o anche d'abitudine; un conto è apprezzarla. I contadini europei, che per secoli hanno consumato pane scuro confezionato con cereali inferiori quali la segale, la spelta o l'orzo, hanno certo sviluppato una congruità psicologica e fisiologica a quel genere di cibo; ciò non toglie che abbiano sempre desiderato mangiare pane bian-

co di frumento, come i signori e come i cittadini. Solo l'ansia e la noia dei cittadini ricchi a un certo punto hanno trasformato quel cibo di povertà (il pane scuro) in cibo di élite, promuovendolo alle erboristerie e ai negozi di specialità alimentari, nuova immagine di un passato mai esistito, di una ruralità incorrotta e felice che i contadini non hanno mai conosciuto. E qui sarebbe difficile distinguere quanto sincero – nelle papille gustative – sia l'apprezzamento dei consumatori ricchi per questi cibi rustici: il sospetto è che li si mangi perché l'*idea* che ci si è fatta di loro li fa sentire buoni. La direzione del percorso individuato da Harris – dall'abitudine al gusto, dal mangiare al pensare – potrebbe anche essere invertita.

Difatti, se invertiamo l'ottica sociale di riferimento e passiamo dal contesto della povertà a quello della ricchezza, il meccanismo di formazione del gusto sembra anch'esso invertirsi. Oggetto di desiderio non è più il cibo abbondante, ma quello raro; non quello che riempie e fa passare la fame, ma quello che stuzzica e invita a mangiare di più. Certi edonisti del Cinquecento – per non citare che un esempio curioso – usavano mangiare insalata a metà del pasto, al fine di riaccendere l'appetito perduto: poiché essa «aguzza et incita appetito», costoro, «troppo avidi al magnare», contravvenivano alle normali regole dietetiche, che suggerivano di servire l'insalata all'inizio. La nota è del botanico marchigiano Costanzo Felici, che non manca di deplorare il comportamento di questi ghiottoni. Quanto al fascino del cibo raro, l'esempio forse più eclatante è quello

delle spezie, che nel Medioevo ebbero un successo straordinario sulla tavola dei ceti dominanti, mentre furono progressivamente abbandonate nel corso del Seicento, quando la maggiore offerta sul mercato e il conseguente calo dei prezzi le resero accessibili a una fascia più ampia di consumatori. A quel punto le spezie non furono più indicative della distinzione sociale, perciò le élites ricercarono nuovi motivi di distinzione – nel burro, nella pasticceria, o addirittura nelle verdure fresche dell'orto: un «recupero» di modelli alimentari contadini, culturalmente analogo, nella sua ambiguità, agli odierni «recuperi» delle diete povere.

L'*anti*-economicità sembrerebbe dunque un importante motore nel processo di formazione del gusto delle classi alte, per il semplice motivo che, come scriveva Isidoro di Siviglia (VII secolo) a proposito del fagiolo, «tutto ciò che abbonda è vile». Un altro buon esempio è quello della frutta fresca, un prodotto particolarmente delicato e deperibile che per lungo tempo si è collegato a immagini di lusso e di ricchezza: in particolare nei secoli del tardo Medioevo e della prima età moderna la frutta fu di moda sulle tavole ricche, delineandosi come vero tratto caratteristico della «golosità signorile». E si badi che in questo caso, a differenza che in altri, la scelta si contrapponeva alle indicazioni dei medici: la scienza dietetica del tempo, infatti, era assai diffidente nei confronti della frutta, che si riteneva generatrice di umori freddi e umidi dannosi ai processi digestivi. Eppure la moda dilagò: l'immaginario, come spesso accade, ebbe la meglio sulla ragione.

DIMMI QUANTO MANGI...

Jacques Le Goff ha scritto che nel Medioevo il cibo era «la prima occasione per gli strati dominanti della società di manifestare la loro superiorità»: attraverso il lusso e l'ostentazione alimentare essi esprimevano «un comportamento di classe». La cosa trovava una più che evidente giustificazione nel fatto che, allora, il reperimento delle risorse alimentari era la prima preoccupazione (potremmo dire ossessione) degli uomini: in tale contesto, l'abbondanza del cibo segnalava di per se stessa una situazione di privilegio sociale e di potere. Non era, del resto, una realtà esclusiva del Medioevo: tutte le società e le culture tradizionali sono segnate dalla fame o per dire meglio dalla *paura* della fame, che, se può diventare fame vera (anni di carestia, di epidemia, di guerra: i tre flagelli da cui si implorava la protezione divina), più spesso rimane semplicemente paura – intesa non solo come atteg-

giamento psicologico dei singoli individui, ma anche e soprattutto come realtà culturalmente condivisa, come attenzione collettiva che si riflette nei gesti, nelle scelte, nei comportamenti. Questa *necessità* di cibo funzionale alla sopravvivenza quotidiana – una nozione semplicissima che nell'attuale società dell'abbondanza rischia di passare in secondo piano – si traduceva anzitutto in un *desiderio di quantità*: il desiderio della pancia piena e della dispensa ben fornita. Il resto, la qualità, importava ovviamente molto ma veniva *dopo*.

Perciò il potente si definiva in primo luogo come grande mangiatore. Secondo il racconto di Liutprando da Cremona, nell'888 il duca Guido di Spoleto fu rifiutato come re dei Franchi perché si venne a sapere che mangiava troppo poco: «non può regnare su di noi chi si accontenta di un pasto modesto», avrebbero affermato nell'occasione i suoi elettori. Come a dire che il fatto di mangiare molto, di riuscire a consumare più cibo degli altri non era la semplice conseguenza di una situazione di privilegio (un *poter fare*) ma tendeva a configurarsi come una sorta di obbligo sociale, un *dover fare*, una norma del «comportamento di classe» a cui il signore non poteva venir meno, pena la messa in discussione dell'ordine costituito. Ciò era legato anche a una concezione fisica e muscolare del potere, che vedeva nel capo anzitutto un valoroso guerriero, il più forte e vigoroso di tutti, il più capace, dunque, di inghiottire enormi quantità di cibo, segno (e al tempo stesso strumento) di una superiorità prettamente animalesca sui propri simili. In effetti

l'onomastica del guerriero è spesso presa a prestito dal mondo animale: i Lupi, gli Orsi, i Leoni e i Leopardi non si contano, tra le fila della nobiltà medievale. Notiamo che sono tutti animali carnivori. È soprattutto alla carne, infatti, che il nobile guerriero deve la sua forza e il suo coraggio, secondo un'immagine culturale, al tempo stesso simbolica e «scientifica», che assegna principalmente a quel genere di cibo la capacità di nutrire il corpo, di consolidarlo muscolarmente, di conferire al guerriero, con la forza, la legittimità al comando. Immagine simbolica, perché mangiar carne significa uccidere animali, e per la nobiltà soprattutto selvaggina, abbattuta al termine di sfibranti rincorse e di veri e propri duelli che simulano, nelle strategie e nell'uso delle armi, la pratica della guerra. La caccia addestra all'attività militare e, nel contempo, fornisce gli alimenti che danno la forza di combattere: il circolo è chiuso e perfetto, anche sul piano tecnico. La scienza dietetica a sua volta lo conferma, identificando nella carne il cibo per eccellenza dell'uomo, l'alimento perfetto per crescere in robustezza e in corporeità: valutazione che troviamo nei trattati medici di età medievale, diversi, almeno in questo, dalla tradizione greca e romana, frutto di una civiltà agricola che non esitava a porre il pane al centro del sistema alimentare e a designarlo come cibo ideale dell'uomo, del cittadino, del soldato – immagine che si sublimava nel mito del generale agricoltore, ovverosia Cincinnato. Il nuovo mito medievale è quello del sovrano cacciatore.

Con il passare dei secoli il tema della quantità di cibo

come funzione del potere e del prestigio sociale viene declinato diversamente. Il potere stesso è concepito in altro modo: non più manifestazione di forza fisica, da ribadire ogni volta e, per così dire, da conquistare sul campo, bensì diritto acquisito, legittimo esercizio di una funzione spettante per via ereditaria. Il passaggio da una «nobiltà di fatto» a una «nobiltà di diritto» – espressioni coniate da Marc Bloch per indicare i due diversi modelli sociali che caratterizzano rispettivamente l'alto e il basso Medioevo – trova immediato riscontro nei modelli alimentari: mangiare molto dapprima era una capacità, era, come abbiamo detto, la dimostrazione di una superiorità fisica sui propri simili; col tempo si trasforma piuttosto in un diritto, che *si può* (ma non necessariamente *si deve*) esercitare. L'importante non sarà più, d'ora in poi, consumare più cibo degli altri commensali, ma averne a disposizione di più sulla tavola (per poi distribuirlo ai compagni, agli ospiti, ai servi, ai cani). Il «linguaggio alimentare» in tal modo sviluppa un contenuto sempre più marcatamente ostentatorio, scenografico e teatrale: tra XIV e XVI secolo, e ancora nei secoli successivi fino alle soglie della contemporaneità, è ormai questo il carattere distintivo del privilegio alimentare, fissato dai cerimoniali di corte in modo rigido, addirittura aritmetico. Pietro IV d'Aragona voleva che a tavola si segnalassero con precisione numerica le differenze di rango: «Poiché nel servizio è giusto che alcune persone siano onorate più di altre, secondo la condizione del loro stato», leggiamo nelle *Ordinacions* del 1344, «vogliamo che nel nostro vassoio sia po-

sto il cibo necessario per otto persone»; cibo per sei sarà posto nel vassoio dei principi reali, degli arcivescovi, dei vescovi; cibo per quattro nei vassoi degli altri prelati e cavalieri che siedono alla tavola del re. Regole ispirate alla medesima logica valevano, ancora nel XIX secolo, alla corte napoletana dei Borbone.

Peraltro, la formalizzazione delle quantità non esclude il molto mangiare come attributo delle classi dominanti: la diffusione della gotta nell'aristocrazia europea del Sei-Settecento è una sorta di malattia professionale, legata a modalità di consumo (troppo cibo, troppa carne) che dipendevano più dal conformismo sociale che dal gusto personale. Ne conseguiva, come ideale estetico, un generale apprezzamento del corpo robusto: essere grassi è bello, è segno di ricchezza e di benessere. Come proclama la protagonista di una commedia di Goldoni: «Se avete ad esser mio, vi voglio bello, grasso e robusto». Ma ancora ai nostri giorni, chi non si è sentito dire da una nonna: «Sei proprio bello grasso»? In tal modo si spiegano anche usi linguistici che misurati con la cultura di oggi suonerebbero paradossali: la ricca borghesia fiorentina che nel Medioevo celebra il proprio trionfo economico e politico definendosi «popolo grasso»; una città, Bologna, che per secoli affida la promozione della propria immagine all'attributo «grassa».

Non mancano indizi di atteggiamenti diversi: anche la magrezza e la snellezza possono essere una virtù, e addirittura leggiamo di diete dimagranti fatte non per fini di salute (di queste aveva parlato già in età romana il medico Ga-

leno, dedicandovi un apposito trattato) bensì di estetica. Ma sono, nelle culture premoderne, fenomeni marginali e culturalmente riprovati (a meno che non si tratti di digiunare per conquistarsi la santità, come fanno gli asceti del deserto e della foresta). Quale fosse l'ideale estetico più apprezzato socialmente, possono suggerirlo le forme rotonde dei nudi nelle sculture e nei dipinti dell'arte greca, romana, rinascimentale, barocca. Non è certo l'obesità che si persegue, ma il corpo magro non suscita desiderio. «Dei magri bisogna diffidare», scrive da qualche parte Shakespeare.

Il valore della magrezza, collegato a quelli della rapidità, della produttività, dell'efficienza, sembra proporsi come nuovo modello culturale ed estetico solo nel corso del Settecento, per opera degli intellettuali borghesi che si oppongono al «vecchio ordine» in nome di nuove ideologie e ipotesi politiche. Una grande carica provocatoria viene attribuita nella circostanza a un nuovo prodotto, il caffè, rappresentato come bevanda dell'intelligenza e dell'efficienza, contrapposte all'ozio e all'ottusità dell'aristocrazia tradizionale. Parallela è l'opposizione del magro al grasso, e non è certo un caso che la bevanda «eversiva» sia qualificata dai medici del tempo come «secca» (secondo la classificazione galenica) e, perciò, essiccante. La sua sostituzione al vino o alla birra, bevande «calde» e ricche (diremmo noi) di calorie, comporta anche un rovesciamento dei più diffusi canoni estetici. Il puritanesimo ottocentesco, riprendendo certi aspetti del penitenzialismo cristiano medievale, contribuisce anch'esso a rilanciare questa immagine di un corpo ma-

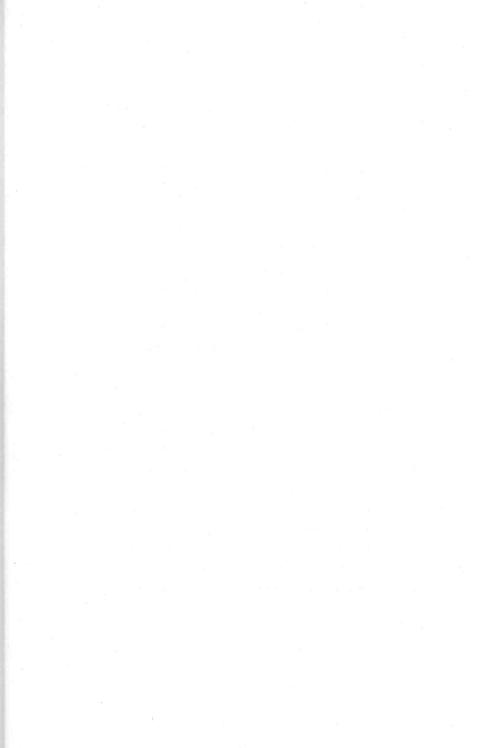
gro, snello, produttivo: il corpo borghese, che «si sacrifica» per la produzione di beni e ricchezze.

A poco a poco, già nel corso del XIX secolo e poi soprattutto nel XX, mangiare molto ed essere grassi cessa di essere un privilegio e di restituire un'immagine di superiorità sociale. Di fronte alla progressiva «democratizzazione» dei consumi, imposta dalla logica industriale di produzione del cibo, nuovi ceti sociali sono ammessi all'abbuffata. E poiché, come ci ha insegnato Fernand Braudel, i piaceri troppo condivisi perdono rapidamente il loro fascino, non c'è da stupirsi se la rivoluzione dei consumi suggerisce alle élites modelli nuovi di comportamento, mentre l'abitudine a mangiare e ostentare molto, tradizionalmente propria delle classi alte, si ridefinisce come pratica «popolare» (della media e piccola borghesia, e poi anche del proletariato urbano e dei ceti contadini). A metà dell'Ottocento il milanese Giovanni Rajberti pubblica un trattato di «buone maniere» destinato (primo caso in Italia) non già ai nobili, ma alle classi medie: *L'arte di convitare spiegata al popolo*. Al popolo – precisa l'autore – è opportuno rivolgere insegnamenti, poiché i signori sanno già come comportarsi: una lunga consuetudine di banchetti li ha ben ammaestrati. Il popolo no, bisogna educarlo, soprattutto alla misura e all'equilibrio: alla tavola dei ceti popolari, infatti, «domina una certa paura di non poter mai farsi abbastanza onore, e quindi si mettono in una specie di orgasmo che li fa passare in tutto quella calcolata e sapiente misura che è primo elemento del bello in ogni arte. Perciò piatti a profluvio, e

troppo conditi e sapidi, e un predominio di vivande d'indole soverchiamente calida e stimolante».

Soprattutto popolare rimarrà l'epica dei grandi mangiatori e dei divoratori insaziabili, un tempo condivisa con le élites. Intanto i nuovi potenti elaboreranno altre forme di distinzione: mangiare poco, mangiare soprattutto vegetali... Il modello alimentare ed estetico della magrezza, arricchito di implicazioni salutistiche, trova ampia diffusione in Europa nella prima metà del Novecento, ma dopo l'esperienza devastante della guerra, che riporta la fame, i modelli tradizionali riprendono il sopravvento: negli anni Cinquanta le figure femminili che campeggiano sui cartelloni pubblicitari sono improntate di preferenza all'immagine di una corporeità florida e «piena». Solo a iniziare dagli anni Settanta-Ottanta l'ideologia del magro appare veramente vittoriosa, a indicare che sul piano culturale il rapporto con il cibo si è invertito: il pericolo e la paura dell'eccesso hanno sostituito il pericolo e la paura della fame.

L'abbondanza di cibo tipica delle società industriali postmoderne pone problemi nuovi e di difficile soluzione a una cultura storicamente segnata dalla paura della fame e dal desiderio di mangiare molto: atteggiamenti e comportamenti ne restano condizionati, e l'irresistibile attrazione dell'eccesso, che una millenaria storia di fame ha impresso nei corpi e nelle menti, a questo punto comincia a colpire: nei paesi ricchi le malattie da eccesso alimentare, un tempo privilegio di pochi, diventano un fenomeno di massa sostituendo le tradizionali malattie da carenza. Ecco allora

farsi strada un'inedita forma di paura (*fear of obesity* l'hanno battezzata gli americani) che ribalta l'atavica paura della fame e, come quella, agisce prepotentemente sulla psicologia degli individui, più ancora delle circostanze oggettive: le inchieste dimostrano che oltre la metà delle persone che affrontano rinunce alimentari ritenendosi sovrappeso non lo sono affatto. Il nodo del problema sembra essere la divaricazione fra sviluppo economico ed elaborazione culturale: ci si muove nell'età dell'abbondanza con un'attrezzatura mentale costruita per il mondo della fame. Icona di questa contraddizione potrebbe essere l'arcipelago di Tonga nel Pacifico, la nazione con il più alto tasso di obesità al mondo, il cui re, Tuafa'ahau Tupuo IV, è entrato nel *Guinness dei primati* come «sovrano più grasso del mondo». Espressione e modello di una società tradizionale sopraffatta dall'abbondanza alimentare dopo millenni di difficoltà e di desiderio, Tupuo IV si è poi dovuto arrendere di fronte ai crescenti problemi di salute dei suoi sudditi e suoi personali, costringendo se stesso a una dieta severissima che in alcuni mesi lo ha portato da 200 a 130 kg, e lanciando nel paese (dove il grasso è sempre stato un attributo di nobiltà e di prestigio sociale) un concorso di dimagrimento sponsorizzato dal governo. Può essere questo il simbolo di un equilibrio da ricostruire, di una sfida *culturale* volta a rifondare l'atteggiamento nei confronti del cibo, possibilmente nel segno della reciproca cordialità.

...E CHE COSA

«Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei». Quando Anthelme Brillat-Savarin scriveva queste parole (*Fisiologia del gusto*, 1826) la sua prospettiva era soprattutto psicologica e comportamentale: il modo di mangiare rivela la personalità e il carattere di un individuo. Sennonché, collocata in una prospettiva storica, la frase assume valenze più ampie, di natura sociale (collettiva) prima che individuale. La qualità del cibo è infatti intesa dalle culture tradizionali come diretta espressione dell'appartenenza sociale. In entrambe le direzioni: il modo di alimentarsi *deriva* da una determinata appartenenza sociale, e al tempo stesso la *rivela*.

Anche la qualità del cibo, dunque, oltre alla quantità, ha un forte valore comunicativo ed esprime immediatamente un'identità sociale. Ciò è evidente nella cultura tradizionale europea, costruitasi durante il Medioevo. Dai testi appa-

re chiaro che il nobile si qualifica soprattutto come consumatore di carne (e in primo luogo di selvaggina, essendo questa, come abbiamo visto, il cibo più direttamente collegato all'idea della forza, in senso sia simbolico, sia tecnico-funzionale). L'immagine del contadino, invece, è collegata ai frutti della terra: cereali e ortaggi, zuppe e minestre sono il suo cibo «naturale», almeno secondo l'immagine che ce ne fornisce la letteratura. In realtà sappiamo che il contadino dell'alto Medioevo consumava anche discrete quantità di carne: l'uso del bosco faceva parte delle sue attività quotidiane, la caccia e la pastorizia gli fornivano un significativo apporto alimentare. Ma col passare dei secoli la crescita della popolazione e l'allargamento delle superfici coltivate, a scapito dei pascoli e delle foreste, comportò un generale fenomeno di esclusione dei ceti rurali dall'uso di tali risorse, che diventarono appannaggio tendenzialmente esclusivo dei nobili. Con esse lo diventò la selvaggina, e la carne in genere, a esclusione forse del maiale, che rimase, nei fatti e nella percezione collettiva, una carne «da contadini».

Altre cose cambiano con il passare del tempo: sul finire del Medioevo l'immagine della nobiltà e la pratica del potere non sono più le stesse di qualche secolo prima. Il nobile non è più solo il guerriero, la forza (come abbiamo detto) non è più il suo attributo più significativo: si inventa la «cortesia», si costruisce un modo nuovo di vivere e di comportarsi in società. Il segno di nobiltà non è più, d'ora in poi, solamente la capacità di mangiare molto, bensì (anche e so-

prattutto) quella di saper distinguere il buono dal cattivo, e perfino di limitarsi, controllarsi – una virtù qualche tempo prima impensabile come modello per l'aristocrazia. A questa «prova» è sottoposto, nei romanzi cavallereschi, il giovane nobile: lasciare il cibo non degno del suo grado, comprendere a colpo d'occhio quale gli «conviene» di più.

Altre forme di identità sociale mediate dal cibo sono quelle che riguardano i religiosi, monaci e sacerdoti. Anche lo stato di costoro implica un preciso codice di comportamento alimentare. I monaci, in particolare, lo trovano fissato per iscritto nelle «regole» che scandiscono ogni gesto della loro vita quotidiana. Norma fondamentale è l'esclusione della carne dalla dieta, parziale o totale, con maggiori o minori eccezioni, riguardante tutti gli animali o solo alcuni (spesso, solo i quadrupedi): in ogni caso, il «discorso» monastico sul cibo ruota principalmente attorno alla carne – proprio come quello aristocratico. Non è ovviamente un caso: anche se le motivazioni di questo rifiuto sono molteplici e complesse, è indubbia la volontà di respingere, con la carne, uno stile di vita e di alimentazione culturalmente identificato con l'esercizio del potere, della forza, della violenza. Negarsi la carne significa allontanare da sé la lusinga del potere: non per nulla la maggior parte dei monaci proviene dalle fila della nobiltà, e in questa «conversione» anche il rovesciamento delle abitudini alimentari gioca una parte di rilievo. L'importanza simbolica della rinuncia alla carne si riflette, per opposizione, sulla scelta preferenziale di alimenti «poveri» presi a prestito dal mondo contadino co-

me segno di umiltà spirituale: gli ortaggi, i legumi, i cereali. Solo che in questo caso si tratta di una scelta voluta, non di una costrizione dettata dalla povertà: e in questo elemento volontaristico sta tutto il «valore» dell'esperienza.

Anche sul piano dietetico, cioè scientifico e non più simbolico, la corrispondenza è perfetta: la carne, che «nutre la carne» e rafforza il corpo, non conviene a chi ha fatto una professione di vita spirituale a scapito delle «basse» esigenze corporee. A costoro si addice una dieta «leggera», che allontani il più possibile la percezione anche gastrica della corporeità e favorisca l'avvicinamento al cielo: perciò le regole monastiche, pur escludendo di norma la carne, fanno spesso eccezione per i volatili. Che, appunto, volano, quindi sono più «alti» e «leggeri»; più adatti a una dieta spirituale. E il fatto che, a partire dagli ultimi secoli del Medioevo, i cibi maggiormente apprezzati dall'aristocrazia italiana ed europea non siano più gli animali di grossa taglia come il cervo, il cinghiale o l'orso, ma volatili come il fagiano o la pernice, è una spia dei cambiamenti culturali intervenuti nel frattempo. Secoli prima, sarebbero stati considerati cibi «da monaci». Se a un certo punto diventano il cibo più prelibato delle mense signorili, è perché anche i signori sono cambiati: meno guerrieri, meno legati all'esercizio della forza e più, invece, alla gestione amministrativa e «politica» del potere; talvolta, addirittura, degli intellettuali, che si circondano di artisti, musicisti, letterati. Nel XVI secolo, il medico Castore Durante da Gualdo precisa – ed è quasi una versione laica dell'originaria intuizione mo-

nastica – che i volatili sono il cibo ideale per chi si dedica alle opere dell'ingegno e dell'intelletto.

Il legame fra consumi alimentari e stili di vita, definiti in rapporto alla gerarchia sociale, prosegue con modalità diverse nei secoli più vicini a noi. Il tema della *qualità* si precisa, dandosi per scontato che l'area del privilegio sociale si esprime nel diritto/dovere di consumi qualitativamente migliori, ma restano anche le corrispondenze fra tipologie di alimenti (e bevande) e tipologie di consumatori. Abbiamo visto che nell'Europa del XVIII secolo il caffè fu percepito come bevanda «borghese» per eccellenza, mentre il cioccolato era un consumo «aristocratico» (intendendosi, con una contrapposizione ideologica chiaramente di parte, che il primo serviva a mantenere sveglia la mente, a lavorare, a produrre, mentre il secondo era bevanda molle e oziosa). Nel secolo successivo, però, il caffè era già diventato una bevanda «popolare» in Francia, così come il tè lo era diventato in Olanda e in Inghilterra: i simboli sono un prodotto culturale e cambiano da un'epoca all'altra così come da una società all'altra, parallelamente al cambiare dei comportamenti concreti della società e degli individui. In senso inverso cambiò il significato sociale della patata, che gli europei del XVIII secolo non avevano dubbi nel ritenere cibo da contadini (se non da bestie) mentre nel secolo successivo entrò a pieno titolo nell'alta cucina borghese e aristocratica.

Analoghi fenomeni si verificano sotto i nostri occhi, con inversioni di significato (legate al passaggio dalla so-

cietà della fame alla società dell'abbondanza) che portano, per esempio, a considerare segni di alta qualità culturale e sociale prodotti tradizionalmente poveri e rustici come i cereali inferiori, miglio, segale, orzo, farro, un tempo legati a immagini di fame contadina e contrapposti al frumento dei ricchi, oggi a sua volta snobbato dalle diete di élite. È una delle forme di «revival folklorico» (come lo ha chiamato l'antropologo Tullio Seppilli), ossia uno dei modi con cui la società contemporanea «recupera» il passato stravolgendone i significati: operazione pienamente legittima se praticata con la consapevolezza di stare costruendo una cultura *nuova*; ambigua e mistificante se si vuole farla passare per una semplice ripresa dell'antico.

CIBO E CALENDARIO: UNA DIMENSIONE PERDUTA?

Un aspetto tradizionalmente forte della cultura alimentare, che oggi sembra essersi in gran parte perduto, è quello che attribuiva al cibo un valore significativo rispetto allo scorrere del tempo. Le società tradizionali collegavano immediatamente la preparazione e il consumo di questo o quell'alimento a una determinata ricorrenza del calendario: Natale aveva i suoi cibi e così Pasqua; Carnevale non era Quaresima e l'estate non era l'inverno.

Attenzione: anche in questa «calendarizzazione» del cibo gli aspetti *culturali* prevalevano su quelli *naturali*. La ciclicità delle stagioni trovava un immediato riscontro nel tipo di alimentazione, e anche i medici (da Ippocrate in poi) raccomandavano questa corrispondenza: bere e mangiare «freddo» nei mesi caldi, bere e mangiare «caldo» nei mesi freddi, con tutte le possibili varianti di questo gioco legato

alla teoria dei quattro umori. Tuttavia, abbiamo già osservato che questa sintonia fra Uomo e Natura non era sempre vissuta in termini positivi: il ciclo delle stagioni poteva riservare sorprese e l'obiettivo primario fu sempre quello di modificare i cibi per renderli conservabili al di là della loro dimensione stagionale. Le élites invece ostentavano il consumo di frutti e verdure fuori stagione, facendoli venire (freschi) da lontano.

Altri ritmi, in qualche modo *artificiali*, condizionarono in maniera decisiva il calendario alimentare e i ritmi nutritivi. Il calendario liturgico, dal IV secolo in poi, obbligò tutti i cristiani a osservare la distinzione fra giorni e periodi «di grasso» o «di magro», ossia a consumare o non consumare prodotti e grassi animali, alternando, a seconda dei giorni, il lardo all'olio, la carne al pesce, il formaggio alle verdure. Sempre il calendario liturgico rafforzò la tradizionale consuetudine a segnalare con certi cibi, spesso dolci, le principali ricorrenze festive: pensiamo alla Pasqua ebraica e a quella cristiana. Nell'Italia medievale ogni festa aveva il suo cibo, e uno scrittore ben dotato di *sense of humour*, l'orvietano Simone Prudenzani, poteva sorridere sull'eccessiva pietà di certe donne che, di ricorrenze, non ne mancavano una: «Se voi sapeste la divotione / Ch'ell'à nelle lasagnie di Natale, / En le farrate ancor de Carnovale, / Nel cascio et huova della Sensione, / Nell'ocha d'Onnissanti et maccheroni / Del Giobia grasso et anco nel maiale / De Santo Antonio et ne l'agnel pasquale, / Nol porrìa dire in sì piccol sermone. / Per tucto l'oro ch'è sotto a le stelle, / Non lascia-

rebbe 'l dì de le Cenciale / Che non mangiasse un quarto de frittelle; / Vin dolce e grande ancor molto ce vale / Et non ce mettrìa acqua per covelle, / Perché dice che giova ad omne male» (*Saporetto*).

Certo è possibile (anzi probabile) che alcuni di questi prodotti e di queste vivande si imponessero anche perché legati al calendario «naturale»: l'agnello a Pasqua è un rimando al racconto della Bibbia (come le erbe amare e il pane azzimo, per gli ebrei) ma non si può negare che quello sia un momento particolarmente «giusto» per gustarlo. Anche mangiare carne di maiale per la festa di S. Antonio a gennaio è «economicamente corretto», perché è in quella stagione che si ammazza il porco. Il discorso vale anche per tante specialità locali legate a determinate feste del calendario religioso o civile. Tuttavia, la cosa non è vera sempre e soprattutto non è vera per tante vivande (lasagne, maccheroni ecc.) e per tanti dolci a base di farina (frittelle, panettoni ecc.) che accompagnano lungo l'anno una molteplicità di feste ma non sono legate a una particolarità produttiva stagionale. Allora sono soprattutto le forme (i pani fatti in questo o in quell'altro modo) e le guarnizioni, o le farciture, a segnalare le differenze. Ma anche in questo modo, ingredienti come le uvette o i canditi (tipici arricchimenti dei dolci di festa, assieme alla cannella e alle altre spezie dolci) non sembrano suggerire un legame con la stagione, bensì, al contrario, l'uso in quel momento di un prodotto «messo via» per essere conservato a lungo. Il panettone ci suggerisce il Natale non tanto perché «è fatto così»,

quanto perché «si fa in quel giorno». Per questo, ancora oggi, non è facile vendere il panettone fuori del periodo natalizio. Il valore antico del calendario alimentare non è più lo stesso, ma fatica a scomparire.

DALLA GEOGRAFIA DEL GUSTO AL GUSTO DELLA GEOGRAFIA

Fra le varie forme di identità suggerite e comunicate dagli usi alimentari, una che oggi ci appare ovvia è quella del territorio: «mangiare geografico», conoscere o esprimere una cultura di territorio attraverso una cucina, dei prodotti, delle ricette, ci sembra assolutamente «naturale». Ma questo consolidato luogo comune, secondo cui la «cucina di territorio» sarebbe una realtà antichissima, originaria, atavica, è un equivoco su cui è opportuno riflettere attentamente. Anzitutto dovremo distinguere fra i *prodotti* e i *piatti* (le singole ricette), da un lato, e la *cucina* (intesa come «insieme» di piatti e di regole) dall'altro. I piatti locali, legati a prodotti locali, evidentemente esistono da sempre. Da questo punto di vista il cibo è per definizione territoriale, soprattutto se pensiamo alla cultura popolare, più direttamente legata alle risorse del luogo. Ma anche a livello più alto, anche quando entra in

gioco la variante decisiva del mercato, l'attenzione al prodotto «a denominazione di origine» non è una novità: da Archestrato di Gela, che nel IV secolo a.C. enumerava i tipi di pesci che si possono pescare nel Mediterraneo, suggerendo per ciascuno di essi la zona dove la loro qualità è migliore, a Ortensio Lando, che nel suo *Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia e d'altri luoghi* (1548) descrive le specialità gastronomiche ed enologiche delle varie città e regioni italiane, una quantità infinita di autori e di personaggi si potrebbero chiamare in causa, per mostrare quanto la conoscenza del territorio, degli ambienti, delle risorse locali abbia sempre costituito un dato essenziale della cultura alimentare. Il fatto è che queste conoscenze non si inserivano affatto in una «cultura del territorio», in una volontà di «mangiare geografico» (espressione del geografo francese Jean-Robert Pitte), perché l'obiettivo del gastronomo premoderno non era quello di calarsi in una determinata cultura, di conoscere un territorio attraverso i suoi sapori, bensì di riunire insieme tutte le esperienze, di accumulare sulla propria tavola tutti i territori possibili in una sorta di grande banchetto universale. Archestrato, che elenca i pesci di tutti i luoghi, li vuole tutti insieme sulla sua tavola. Roma viene celebrata dagli scrittori di età imperiale come il più grande emporio del mondo, dove tutti i prodotti «locali» sono contestualmente presenti, con una varietà di offerta la più ampia possibile, che mira esattamente a *superare* la dimensione locale, a *oltrepassare* il territorio. Questa cultura sincretistica significa, appunto, che la tavo-

la è un luogo tendenzialmente universale: a seconda delle possibilità di ciascuno – dalla tavola dell'imperatore via via scendendo la scala sociale – l'obiettivo primario rimane quello di raccogliere ogni sorta di prodotti, ogni sorta di luoghi in quel magico luogo centrale che è la tavola imbandita. Nel Medioevo, il mercato di Bologna o quello di Milano fanno parlare di sé non tanto perché vi si trovino cibi «locali», bensì per la loro capacità di definirsi come luoghi di scambio inter-territoriali, inter-regionali, internazionali. Il mercato di Parigi per secoli si è organizzato nello stesso modo e ha vissuto sulla medesima immagine.

Lo stesso vale per i «piatti» ossia per le specialità locali. Come i prodotti, anch'esse esistono forse da sempre, legate al territorio, alle risorse, alle tradizioni. Ma anche in questo caso si delinea, storicamente, un obiettivo incongruo: non già distinguere le specialità e utilizzarle come segno identificativo di culture diverse, bensì raccoglierle insieme, confonderle, mescolarle. La cosa è evidente nella tradizione antica e così pure nel Medioevo: i libri di cucina tre-quattrocenteschi elencano ricette di varia provenienza (o quanto meno di varia attribuzione), «romane», «trevigiane», «pugliesi», «lombarde» ecc.; il più famoso cuoco italiano del XV secolo, Maestro Martino, nel suo ricettario elenca «cavoli alla romanesca», «torta bolognese», «ova alla fiorentina» e tante altre ricette «locali». A prescindere dalla plausibilità di ogni singola attribuzione, che può essere frutto del caso, dell'occasione o dell'equivoco, non vi è dubbio che all'interno di questa cultura ciò a cui si mira è

soprattutto *unire*, mettere insieme esperienze diverse – italiane e non solo italiane: tedesche, francesi, catalane, inglesi... Tale modello di cucina tendenzialmente *universale* si ritrova in tutti i paesi europei: c'è una evidente affinità di gusti e di sapori fra le ricette dei libri italiani e quelle d'oltralpe.

I piatti e i prodotti locali non hanno, insomma, nel Medioevo – come già in età antica e come poi nel Rinascimento – lo scopo di *valorizzare* le cucine di territorio (nella misura in cui esistono). Solo con il passare del tempo, molto lentamente, tale attenzione comincia a crescere. L'inversione di tendenza si avverte quando si conclude la stagione dell'universalismo medievale e rinascimentale: si consolidano allora le identità nazionali e, al loro interno, si precisano – ma sarebbe meglio dire: si costruiscono – le identità regionali. L'orgoglio di queste identità cresce soprattutto fra XVIII e XIX secolo ed è allora che in Italia compaiono libri di ricette riferiti alla cucina «piemontese» o «lombarda», «cremonese» o «maceratese» o «napoletana». L'*Apicio moderno* di Francesco Leonardi (1790) rappresenta forse il primo tentativo organico di raccogliere gli usi regionali della penisola, ma resta il fatto che di «regionale» queste raccolte di ricette hanno ancora poco – se per «regionale» intendiamo i sistemi di cucina oggi riconosciuti come tali.

La regionalità come «sistema» è, in quel periodo, una realtà *in fieri*. Importante cinghia di trasmissione è il ricettario pubblicato nel 1891 da Pellegrino Artusi, *La scienza in*

cucina e l'arte di mangiar bene, opera di straordinario successo, che in più di cento anni ha conosciuto decine e decine di edizioni, attestandosi (con *Cuore* e *Pinocchio*) tra i più longevi best-seller della letteratura italiana. Scopo dichiarato del libro è quello di unire l'Italia (da poco costituitasi in Stato unitario) anche in cucina: a tal fine il ricettario mette insieme, fonde, trasforma i frammenti di culture locali che si vogliono far conoscere alle borghesie cittadine del paese in costruzione. Artusi non sempre «scopre» le tradizioni locali; spesso è lui a crearle, a inventarle, plasmandole e adattandole a un gusto medio che egli stesso contribuisce in maniera decisiva a creare. Come ha scritto Piero Camporesi, il progetto di unificazione dell'Italia perseguito da Artusi funzionò assai meglio del progetto di unificazione linguistica avviato da Manzoni. Ma l'unificazione (e perciò, in prospettiva, una certa omologazione dei gusti e dei consumi) avvenne attraverso una maggiore conoscenza e valorizzazione delle peculiarità locali, individuando le varie culture, le varie Italie nel segno della curiosità, della conoscenza e del rispetto reciproco. Pur con evidenti limiti – non tutte le regioni sono ugualmente rappresentate nel ricettario artusiano, e certe zone vi mancano del tutto – quella di Artusi fu una scelta vincente: è infatti su questa linea che si attestano oggi le tendenze più apprezzate e qualificate della gastronomia nazionale. Del resto, questa scelta si inseriva perfettamente nella tradizione culturale del «paese Italia»: Bartolomeo Scappi, nel XVI secolo, proponendo (a un pubblico diverso e più limitato, quello delle corti ari-

stocratiche) un modello di cucina «italiano» costruito da un punto di osservazione privilegiato, la Roma pontificia in cui Scappi lavorava come cuoco personale di Pio V, aveva in mente anch'egli una dimensione interregionale e intercittadina, di confronto e di raccordo fra realtà diverse.

È questa «regionalità» (diciamo meglio: questa dimensione locale, che si aggrega attorno alle città e ai loro territori) a fare, oggi, la forza della cucina italiana, a renderla non solo competitiva, ma, nell'insieme, più attuale di altre cucine, come la francese, storicamente attestate su un modello unitario, «nazionale», di regole culinarie. La debolezza dell'Italia-nazione si è trasformata, alla lunga, in un punto di forza.

Il «gusto della geografia» dunque non appartiene al passato. Solo nel corso degli ultimi due secoli una vera mutazione culturale, peraltro lentissima, ha cominciato a rovesciare il criterio di valutazione. Il momento di sviluppo delle cucine che oggi chiamiamo «regionali» (attribuendole, abusivamente, ad archetipi storici che non sono mai esistiti) in effetti è il XIX secolo, cioè esattamente il periodo dell'industrializzazione.

Sembrerebbe un paradosso ma non lo è: proprio l'avvio del processo di omologazione e, tendenzialmente, di mondializzazione dei mercati e dei modelli alimentari ha provocato una nuova attenzione alle culture locali, l'invenzione – sulla base di frammenti consegnati dalla storia – di «sistemi» che ci piace chiamare cucine regionali. Non si può dire che siano nate da zero, perché le differenze locali sono

sempre esistite: ma la territorialità come *nozione* e come *dato positivo* è un'invenzione nuova.

Oggi il territorio costituisce un valore di riferimento assoluto nelle scelte alimentari. Non c'è ristorante di tendenza che non ostenti, come elemento di qualità, la proposta di una cucina legata al territorio e ai cibi freschi del mercato. Questa scelta, sostanzialmente innovativa anche se fondata su elementi della tradizione, si sviluppa in concomitanza con vari fenomeni, di carattere sia economico che culturale. Il primo, che abbiamo appena ricordato, è la crescita dell'omologazione che ha accompagnato lo sviluppo dell'industria alimentare: per reazione, essa ha generato il suo contrario, qualcosa che sentiamo chiamare *riscoperta* (ma dovremmo definirla semplicemente *scoperta*) delle «radici» – un concetto su cui bisognerà tornare. Il secondo è la trasformazione del gusto, in parte già cambiato negli ultimi secoli: se le cucine premoderne amavano i sapori artificiali, cioè concepivano la cucina come un laboratorio fortemente invasivo rispetto alla naturalità del prodotto e al suo sapore originario, a cominciare dal XVII-XVIII secolo si è invece affermata (dapprima in Francia, come abbiamo visto, poi in altri paesi europei) una nuova cultura della naturalità del gusto. Il terzo fenomeno è l'indebolirsi, con il passaggio dalla società della fame alla società dell'abbondanza, di un valore legato al consumo alimentare che era sempre stato di fondamentale importanza: l'uso del cibo come strumento di distinzione sociale. In tutte le società tradizionali il modo di mangiare è il primo segno della differenza fra gli

individui e le classi. Ma nel momento in cui il cibo diventa un bene diffuso questo codice alimentare si appanna, mentre si afferma il valore del territorio come contenitore di una nuova differenza: il *cibo geografico*. Non sarebbe stato possibile elaborare una nozione come questa all'interno di una società e di un'ideologia così rigorosamente classiste come quelle dell'Europa premoderna. Nel Medioevo nessuno avrebbe potuto pensare a un «cibo di territorio» perché quella di territorio è una nozione che annulla, o almeno indebolisce le differenze sociali. Nel momento in cui il paradigma della cucina diventa lo *spazio*, tutti (in teoria) possono occuparlo, il signore e il cittadino esattamente come il contadino. Privilegiare la nozione di territorio significa perciò, da un punto di vista culturale, aver superato la nozione del cibo come primo e principale strumento della differenza. Anche per questo il concetto di «cucina di territorio» non può essere antico.

IL PARADOSSO DELLA GLOBALIZZAZIONE

Il rapporto fra cucina di territorio e cucina internazionale, fra un modello «locale» e un modello «globale» di consumo, è uno dei temi scottanti della cultura alimentare contemporanea.

La cucina di territorio, come abbiamo appena visto, solo oggi ha raggiunto uno statuto culturale forte, passando attraverso una vicenda come quella della globalizzazione alimentare, che sembrava condurre a esiti opposti. È appunto questo il paradosso: in un mondo effettivamente frazionato come quello antico e medievale, l'aspirazione era quella di costruire un modello di consumo universale in cui tutti (quelli che potevano permetterselo) si potessero riconoscere. Nel villaggio globale della nostra epoca al contrario si affermano i valori dello specifico locale.

L'elogio della diversità, che normalmente si accompagna alla promozione della cultura gastronomica, non è no-

stalgia del passato, ma guarda soprattutto al presente e al futuro.

Se la cucina di territorio è essenzialmente un'invenzione moderna, la cucina internazionale ha invece (contrariamente a quanto si potrebbe pensare) radici antiche. Quella romana «mediterranea», quella medievale «europea» erano cucine universali, aperte all'intero mondo conosciuto e frequentato. La loro differenza rispetto ai modelli attuali stava non tanto nel tasso di «internazionalità» (che, allora come oggi, tendeva a essere globale) quanto nell'ampiezza del corpo sociale coinvolto: un tempo esso era limitatissimo, circoscritto a una quota minima della popolazione; oggi, pur non coinvolgendo affatto l'intera società, interessa una percentuale assai più alta di consumatori.

C'è da dire che le cucine «internazionali» del passato conoscevano infinite differenze locali. Per esempio, uno dei piatti più celebri della gastronomia medievale, il «biancomangiare», che doveva il suo nome al fatto di essere composto di ingredienti tutti di colore bianco (farina di riso, latte di mandorle, mollica di pane, petto di pollo o polpa di pesce a seconda del periodo liturgico...), è presente nella maggior parte dei libri di cucina italiani ed europei, ma in un gran numero di varianti, in tutto trentasette secondo il calcolo di Jean-Louis Flandrin, il quale ha mostrato che non esiste nessun ingrediente comune alle trentasette varianti tramandate. Esistono poi delle specificità «nazionali» e «regionali», su cui lo stesso Flandrin ha insistito, riconoscendo le origini antiche di molti gusti attuali.

Rispetto a questa storia, nel corso dell'ultimo secolo la tendenza all'uniformità dei consumi si è fatta via via più forte e visibile, sia per il moltiplicarsi degli scambi, sia per l'affermarsi dell'industria alimentare e delle multinazionali che controllano i mercati mondiali. Tutti gli italiani, tutti gli europei oggi consumano Coca-Cola, succo d'arancia, bistecche con patatine fritte, pasta, riso e cento altre cose. Il vino è sempre più bevuto nei paesi tradizionali della birra, la birra è sempre più bevuta nei paesi tradizionali del vino. Il pane bianco, che un tempo era un prodotto di élite (con poche circoscritte eccezioni), oggi è diventato la norma nella maggior parte dei paesi del mondo. La razione di carne è aumentata dappertutto, anche nei paesi mediterranei tradizionalmente legati a modelli di consumo vegetale. È come se l'industria alimentare avesse creato un nuovo universalismo, questa volta non elitario bensì di massa. La tendenza alla globalizzazione dei consumi, che un tempo coinvolgeva uno strato sottilissimo della popolazione (le aristocrazie delle corti, le alte borghesie cittadine), a poco a poco si è allargata a fasce più ampie: la piccola borghesia nel corso dell'Ottocento, l'intera popolazione nel corso del Novecento. Questa *espansione sociale della globalizzazione* non deve tuttavia farci dimenticare la sua antichità come modello culturale.

Qualcosa dell'universalismo medievale si ritrova nelle proposte di *worldfood* che si fanno da un capo all'altro del mondo. In un celebre ristorante di Parigi, lo *Spoon* di Alain Ducasse, che la Guida Rossa Michelin definisce «planeta-

rio», si può trovare un menù redatto in inglese e sottotitolato in francese, con tre elenchi di cibi fra cui il cliente può scegliere liberamente, componendo lui stesso i piatti (un po' come accadeva ai banchetti del Medioevo o del Rinascimento, quando però la scelta non si faceva «alla carta» bensì su repertori *reali* di vivande): la prima colonna elenca i diversi tipi di pesce e di carne, proposti crudi, semicotti o cotti in tutti i modi possibili; la seconda i contorni; la terza le salse. Il cliente è invitato a combinare il piatto nel modo che più gli garba (un po' come in certi libri per bambini si possono costruire immagini divertenti o mostruose scegliendo ogni segmento fra numerose varianti) e a realizzare vivande «incrociate» che potranno essere italo-indo-nippo-messicane o qualsiasi altra cosa. Anche le stoviglie sono interscambiabili ed è possibile utilizzare, secondo l'umore del momento, posate o bacchette. I vini e le acque minerali provengono da tutto il mondo. È forse l'ultimo stadio di una «globalizzazione scambista» (J.-R. Pitte) che non propone un modello unico di consumo, come McDonald's o altri gruppi di diffusione mondiale, ma mescola insieme tutte le cose che riesce a concentrare sulla tavola.

Tuttavia, le differenze non sono affatto cancellate da questa ondata di globalismo radicale. Una complessa geografia di usi alimentari persiste all'interno dell'Europa, per esempio nell'uso della birra e del vino, che stanno rimescolandosi, è vero, ma continuano ad avere una natura fortemente identitaria per le genti del centro-nord (la birra) e del centro-sud (il vino). Addirittura persistono nicchie di

consumo del sidro, esattamente sovrapponibili a quelle che si delinearono nel corso del Medioevo, nell'Inghilterra del sud e nella Francia del nord. Pur condizionate dall'omologazione dei consumi, le specificità locali rimangono radicate negli usi, forse soprattutto a livello popolare.

Diversi, da regione a regione, erano nel Medioevo e rimangono tuttora gli usi dei cereali e della carne. Il pane è ormai diventato un cibo comune, ma solo nei paesi mediterranei, abituati fin dall'antichità a considerarlo un prodotto fondamentale della sussistenza quotidiana, esso conserva uno statuto di assoluta ovvietà. Tanto che, in qualsiasi luogo di pubblica ristorazione, esso è incluso nel cosiddetto «coperto», mentre in molti paesi del nord (salvo eccezioni determinate dall'adozione di usi «mediterranei») bisogna *ordinarlo* appositamente. La nozione stessa di *companatico*, che, assegnando agli altri alimenti la funzione di «accompagnare» il pane, implicitamente riconosce a quest'ultimo un ruolo prioritario e trainante, sembra rimanere (nell'uso linguistico e nelle tradizioni culturali) un'esclusiva o quantomeno una caratteristica dell'area romanza. Il termine (*companatico*) si incontra solo nelle lingue neolatine e non in quelle germaniche, che esprimono tradizioni culturali diverse, in cui, nonostante ogni possibile rimescolamento, il punto di partenza del sistema alimentare (in senso materiale e al tempo stesso mentale) rimane un altro: non il pane, ma la carne.

C'è ancora un'altra considerazione da fare: anche quando ricorrono nella gastronomia di diversi paesi o di diverse

regioni, cibi e bevande in realtà non sono mai identici. Per esempio, il cioccolato viene zuccherato in maniera diversa a seconda dei paesi. Quando il cioccolato svizzero è destinato al mercato francese, è zuccherato di meno per rispondere a un gusto diverso (ed è curioso che fin dal Medioevo i francesi abbiano guardato gli altri popoli, soprattutto gli italiani, come gente dai gusti troppo dolci, che beve vini troppo ricchi di zucchero e mette troppo zucchero nella preparazione delle vivande). Altro esempio: il caffè si beve in tutto il mondo ma in ogni paese (potremmo dire in ogni regione) è preparato in modo diverso. La stessa Coca-Cola, simbolo per eccellenza dell'omologazione dei gusti, non ha dappertutto il medesimo sapore, ma viene adattata a quelli che le indagini di mercato riescono a individuare come gusti specifici in determinate regioni.

Infine, e soprattutto, resta diversa la *funzione* degli alimenti, il posto che essi occupano nella struttura dei pasti, intendendo per «struttura» il fatto che, come meglio diremo fra breve, gli alimenti non sono cellule vaganti assemblate in modo casuale, ma unità di significato che interpretano un ruolo preciso all'interno del sistema alimentare. La pasta in Italia costituisce, quasi senza eccezioni, un piatto a sé. In altri paesi è usata come contorno della carne o di altre vivande, suscitando brividi di orrore in tanti «puristi» ai quali sarebbe utile ricordare come proprio questo sia stato, nel Medioevo e nel Rinascimento, il modo originario di impiego della pasta, anche in Italia.

Ancora: la birra in certi paesi è bevanda a tutto pasto; in

altri, come la Spagna, tradizionale paese del vino, essa è diventata protagonista ma con un ruolo diverso perché di solito la si beve *prima* del pasto, ad accompagnare l'infinita serie di *tapas* che gli spagnoli amano consumare prima di sedersi a tavola per il pasto vero e proprio, accompagnato stavolta dal vino. In questo caso c'è come uno spostamento della birra *fuori* del pasto. Anche in Italia il consumo di birra sta crescendo, ma se la birra in pizzeria è ormai una presenza ovvia, assai meno lo è in un pasto «canonico» di carne o di pesce, o con un piatto di pasta.

Sul ruolo occupato dalle singole vivande e dai singoli piatti all'interno del «sistema» pasto è significativa la vicenda degli hamburger (altro luogo comune dell'universalismo gastronomico) trasportati da Disneyland, USA, a Eurodisney, Europa. Il modello organizzativo per la produzione di hamburger, esportato esattamente tale e quale lo si poteva trovare in California o in Florida, a Parigi non ha funzionato. Per un semplice fondamentale motivo: i frequentatori di Eurodisney apprezzano sì gli hamburger, ma solo *all'ora dei pasti*, mentre gli americani li consumano senza orario, dalla mattina alla sera. Tale situazione ha creato notevoli difficoltà perché un personale predisposto con l'obiettivo di servire hamburger lungo tutto l'arco della giornata si è rivelato eccessivo per le esigenze della mattina e del pomeriggio, e insufficiente a mezzogiorno, quando si creavano code interminabili di persone in attesa del *déjeuner*. L'hamburger insomma è stato accettato, ma solamente dopo essersi trasformato in un pasto normale, diventando

cioè il sostituto del panino o della bistecca. L'oggetto, trasportato da una cultura a un'altra, è stato ripensato e riposizionato in una logica diversa da quella di partenza. Del resto è palese che le strategie di mercato di McDonald's sono attualmente improntate a una sensibile diversificazione dell'offerta e dei sapori nei vari ambiti nazionali o regionali. Addirittura, recenti campagne pubblicitarie tendono ad accreditare una nuova immagine «mediterranea» e «vegetariana» del marchio.

Le diversità non sembrano dunque destinate a scomparire, ma semmai ad accentuarsi nel contesto generale della globalizzazione, che ha caricato di nuovi significati l'attenzione alla scoperta-riscoperta-invenzione delle identità alimentari. In ogni caso, le considerazioni che abbiamo fatto portano a ritenere che la cucina «globale» e quella «locale» possono coesistere (anzi: l'una in qualche modo ha prodotto l'altra) dando origine a un inedito modello di consumo che alcuni sociologi hanno proposto di chiamare «glo-cale». Perché le identità, oltre a essere *mutevoli* nel tempo, sono *multiple*: il fatto che io sia cittadino del mondo non mi impedisce di essere cittadino europeo, e cittadino italiano, e cittadino della mia città, e cittadino della mia famiglia, e via moltiplicando. Ciascuna di queste identità ha una *sua* particolare forma di espressione alimentare, che, nonostante le apparenze, non si contrappone alle altre ma convive con esse: non vi è alcuna contraddizione fra mangiare da McDonald's e, al pasto successivo, cercare le tagliatelle di casa o la ricetta particolare della trattoria

di paese. In quei due momenti, con quei due gesti solo all'apparenza contraddittori, così diversi per contenuto e per significato, esprimiamo due delle diverse identità che ci definiscono.

CIBO
LINGUAGGIO
IDENTITÀ

MANGIARE INSIEME

Mangiare insieme è tipico (anche se non esclusivo) della specie umana: «Noi», fa dire Plutarco a un personaggio delle sue *Dispute conviviali*, «non ci invitiamo l'un l'altro per mangiare e bere semplicemente, ma per mangiare e bere insieme». E poiché i gesti fatti insieme ad altri tendono a uscire dalla dimensione semplicemente funzionale per assumere un valore comunicativo, la vocazione conviviale degli uomini si traduce immediatamente nell'attribuzione di un *senso* ai gesti che si fanno mangiando. Anche in questo modo il cibo si definisce come una realtà squisitamente culturale, non solo rispetto alla propria sostanza nutrizionale ma anche alle modalità della sua assunzione e a tutto ciò che vi ruota attorno. *Sostanza* e *circostanza* assumono entrambe un valore significativo, solitamente collegate l'una all'altra poiché il «linguaggio del cibo» non può prescindere – a differenza dei

linguaggi verbali – dalla concretezza dell'oggetto, dal valore semantico intrinseco, in qualche modo predeterminato, dello strumento di comunicazione. Peraltro può avvenire, come osservò Roland Barthes in un saggio sulla psico-sociologia dell'alimentazione contemporanea, che la «circostanza» si definisca in modo talmente autonomo da confliggere con la «sostanza» nutritiva del cibo: il caffè, alimento eccitante, può assumere un valore sociale opposto quando si collega alla nozione e alla pratica del relax, della «pausa» fra due momenti di lavoro.

Barthes sosteneva che questi valori «di circostanza» sono tipici dell'età contemporanea in quanto il cibo, nella società dell'abbondanza, tende a indebolire la sua valenza propriamente nutrizionale per enfatizzare invece gli altri significati, per così dire accessori. Ma in tutte le società il sistema alimentare si organizza come un codice linguistico portatore di valori «aggiunti», e in un certo senso potremmo dire (rovesciando l'assunto di Barthes) che la carica simbolica del cibo è ancora più forte quando esso è percepito come strumento di sopravvivenza quotidiana. La fame, certo, non consente troppe divagazioni al di là dell'attenzione immediata al reperimento delle risorse. Ma è quella stessa attenzione a definire un universo simbolico di grande ricchezza, che configura la tavola come metafora della vita. La stessa etimologia della parola *convivio* lo suggerisce, identificando il vivere insieme (*cum-vivere*) con il mangiare insieme. Non è un'immagine riservata a pochi eletti: il nome aulico e la radice latina del convivio non devono im-

pressionarci più di tanto. Anche la famiglia contadina definisce a tavola la propria identità: «vivere a uno pane e a uno vino», ossia condividere il cibo, nel linguaggio medievale è un modo quasi tecnico per significare che si fa parte della stessa famiglia. E ancora oggi, in varie espressioni dialettali, la casa si identifica con il cibo che consente alla comunità domestica di viverci insieme: «andiamo in casa», nel lessico tradizionale romagnolo, vuol dire «entriamo in cucina». A tutti i livelli sociali, la partecipazione alla mensa comune è il primo segno di appartenenza al gruppo. Questo può essere la famiglia ma anche una comunità più ampia: ogni confraternita, corporazione, associazione ribadisce a tavola la propria identità collettiva; ogni comunità monastica si riconosce nel refettorio dove tutti sono tenuti a condividere il pasto (e solo gli «scomunicati», coloro che si sono macchiati di qualche colpa, ne sono temporaneamente esclusi).

Solo l'eremita mangia in solitudine: al rifiuto del cibo coltivato (in favore del selvatico) e al rifiuto della cucina (in favore del crudo), che abbiamo già individuato come scelte consapevoli di rifiuto della «cultura», non può non affiancarsi il rifiuto, solitamente temporaneo, della convivialità come modello esemplare di consumo «culturale» del cibo. Recuperando, magari, qualche forma di commensalità con i soli compagni ammessi alla presenza dell'asceta – le bestie selvatiche. Colombano, che sul finire del VI secolo sperimentava le solitudini boschive della Gallia, si trovò a condividere i frutti selvatici con un orso miracolosamente

ammansito. Qualcosa del genere accade a Ivano, il cavaliere di cui narra Chrétien de Troyes nel XII secolo, quando, sospinto da un'insana follia, si allontana dal consorzio degli uomini e cerca rifugio nella foresta: ma riuscirà anche qui a farsi un commensale, dividendo il cibo con un leone.

Anche il banchetto nobiliare si definisce come strumento di unione e di solidarietà attorno al capo. Ma attenzione: non necessariamente mangiare insieme significa andare d'amore e d'accordo. Se la tavola è la metafora della vita, essa rappresenta in modo diretto e preciso non solo l'appartenenza a un gruppo ma anche i *rapporti* che all'interno di quel gruppo si definiscono. Si pensi alla differenza di ruoli fra maschi e femmine in certe società contadine: gli uomini seduti a tavola, le donne attorno, pronte a servire, consumando in piedi il loro pasto. Si pensi alla separazione, nelle comunità monastiche (peraltro attentissime a rappresentare nei rituali di tavola l'uguaglianza di grado e di doveri di tutti i confratelli), fra la mensa comune e quella dell'abate, a cui siedono solo gli ospiti di prestigio. Si pensi ai banchetti aristocratici e alla complessa «geografia» che li caratterizza. Il *posto* non si può assegnare a caso: in modi più o meno formalizzati a seconda delle epoche e dei contesti sociali e politici, esso serve a segnalare l'importanza e il prestigio degli individui: il capo al centro, gli altri a distanza inversamente proporzionale al ruolo che a ciascuno viene riconosciuto. Nel X secolo, alla corte di Bisanzio, Liutprando da Cremona (ambasciatore di Ottone I di Sassonia) fu messo a mangiare in una posizione che ritenne inadeguata

al suo rango, e non mancò di protestare. Qualcosa di simile, secondo la finzione di una novella quattrocentesca, sarebbe accaduto a Dante Alighieri, che se ne partì indignato dalla corte di Napoli quando, presentatosi (peraltro in ritardo) in modesto abbigliamento «da poeta», non fu riconosciuto e fu sistemato in fondo alla tavola (ritornò poi, vestito in modo sontuoso, e gli fu dato un posto convenevole: ma allora si divertì a scandalizzare gli ospiti, imbrattandosi a bella posta di cibo e di vino, dato che, disse, l'onore non era fatto a lui, ma alle sue vesti: perciò era giusto farle partecipi del banchetto). Su questi argomenti si può dunque scherzare, ma la stessa possibilità di giocarci sopra rivela quanto siano seri e sentiti. La loro carica simbolica non verrà meno in età moderna, con la significativa variante che, nella monarchia assoluta, potrà avvenire che il capo debba mangiare *da solo*, affinché sia ben chiara la diversità, l'estraneità della sua persona e del suo ruolo dagli stessi cortigiani che lo circondano.

Questi tipi di ritualità persistono ancora oggi quando si tratta di esprimere rapporti formali (per esempio in un banchetto diplomatico o politico, o comunque pubblico). A meno che l'obiettivo non sia di esprimere l'*assenza* di gerarchie, la «democraticità» del gruppo e della tavola attorno a cui esso si stringe. Anche per questo, credo, si è particolarmente diffusa nella moderna società «democratica» l'abitudine al tavolo *rotondo*, meno adatto a segnalare le differenze e le gerarchie. La tavola medievale e quella rinascimentale erano invece, per definizione, di forma *rettangola-*

re, la più adatta a definire distanze e rapporti (piuttosto eccezionale fu, per quei tempi, la tavola rotonda di Artù, passata alla storia forse anche in virtù della sua insolita forma).

Nella ritualità conviviale, il significato dei gesti è affidato alla definizione di regole che servono a delimitare il campo d'azione, escludendo chi non le conosce e, quindi, non può rispettarle. Già le comunità monastiche avevano elaborato una serie di regole che a tavola imponevano silenzio, concentrazione, sobrietà di gesti, oltre a moderazione nel prendere il cibo. Nei secoli XII-XIII apparvero i primi manuali per insegnare le «maniere di tavola» ai rampolli della nobiltà: un genere che ebbe poi larga fortuna in età moderna, con il *Cortigiano* di Baldassarre Castiglione, il *Galateo* di monsignor Della Casa, e le molte altre opere prodotte nei vari paesi europei. In modi e con accezioni diverse, sono tutti strumenti finalizzati a definire, *distinguere* chi è dentro da chi è fuori, chi partecipa da chi è escluso. Non per nulla i manuali di «buone maniere» rivolti all'aristocrazia hanno sempre un riferimento in negativo nel contadino che si comporta «male», che «non sa» quali sono le regole, e per questo (anche per questo) è escluso dalla mensa signorile. Il comportamento alimentare diventa un segno delle barriere sociali, dell'impossibilità di infrangerle.

Altro nodo essenziale del mangiare insieme è quello della *spartizione* del cibo. L'attribuzione di un pezzo piuttosto che di un altro non è mai casuale (a meno che, ancora una volta, non voglia esprimere l'*assenza* di gerarchie) bensì riproduce i rapporti di potere e di prestigio all'interno del

gruppo. Di ciò abbiamo significative testimonianze già nell'epica greca: nei poemi omerici, all'ospite si propone sempre il pezzo migliore. Nella letteratura celtica attorno alla divisione delle carni si scatenano lotte furibonde fra capitribù antagonisti o fra clan rivali. In modo meno cruento (ma solo perché i rapporti di forza sono, nell'insieme, più rigidamente costituiti e il più delle volte fuori discussione) la società di corte del Medioevo e del Rinascimento individua il taglio delle carni nella sala del banchetto, di fronte alla tavola imbandita, come momento decisivo della ritualità conviviale, dalle straordinarie implicazioni simboliche: di qui l'importanza non solo tecnica, ma per così dire politica, del *trinciante* incaricato di tale operazione.

Ma, come dicevamo, il carattere *significativo* del pasto non è mai disgiunto dal valore concreto (economico e nutrizionale) dei cibi consumati. È dunque indispensabile individuare una grammatica del cibo, e decodificarne le regole.

LA GRAMMATICA DEL CIBO

In tutte le società, il modo di mangiare è regolato da convenzioni analoghe a quelle che danno senso e stabilità ai linguaggi verbali. Questo insieme di convenzioni, che chiamiamo «grammatica», configura il sistema alimentare non come una semplice *somma* di prodotti e di cibi, assemblati in modo più o meno casuale, bensì come una *struttura* all'interno della quale ogni elemento definisce il suo significato.

Il *lessico* su cui questo linguaggio si fonda evidentemente consiste nel repertorio dei prodotti disponibili, piante e animali, sorta di morfemi (le unità significative di base) su cui si costruiranno le parole e tutto il dizionario. Dunque è un lessico che si precisa di volta in volta in rapporto alla situazione ambientale, economica, sociale, culturale, poiché un prodotto può essere assicurato dalle risorse del territorio ma anche dai rapporti commerciali; può essere accessibile

ad alcuni, inaccessibile ad altri (secondo le possibilità d'uso dello spazio, nelle economie di sussistenza; le disponibilità di mercato e il livello dei prezzi, nelle economie monetarie); può essere accolto o rifiutato a seconda dei gusti (collettivi e individuali) o delle opzioni culturali (penso al rifiuto della carne da parte dei vegetariani, o all'esclusione di certi cibi o bevande in determinate tradizioni religiose). Queste differenze non escludono un linguaggio comune, anzi lo presuppongono: quando, nel Medioevo, le regole monastiche impongono o suggeriscono l'astinenza dalla carne, ritenuta, all'epoca, il più prestigioso, nutritivo e piacevole degli alimenti, l'apparente distacco dai valori comuni in realtà li richiama, utilizzando il medesimo lessico col medesimo significato, pur se preceduto da un segno di negazione, funzionale alla dimensione penitenziale della cultura monastica. Anche i «lessici speciali», riservati a un gruppo ristretto di consumatori, assumono un senso distintivo solo all'interno di una cultura condivisa: per questo, nel Medioevo, il consumo di spezie *distingue* i pochi che possono acquistarle dai molti a cui sono precluse; inversamente, l'allargarsi del mercato delle spezie in età moderna a poco a poco riduce o annulla la loro capacità distintiva, che passa ad altri prodotti.

La *morfologia* sono i modi con cui i prodotti vengono elaborati e adattati alle varie esigenze di consumo, attraverso le pratiche di cucina: gesti e procedure concrete (i modi di cottura e di preparazione) trasformano le unità di base in parole, cioè in piatti o vivande, di diverso uso e di diversa

funzione. Per esempio, con i cereali si possono fare polente, pane, pasta, torte, focacce: gli ingredienti di base sono gli stessi, diverso è l'esito gastronomico, determinato da una diversa qualità del lavoro compiuto su di essi. Sempre i gesti, sempre le procedure (le «ricette») daranno conto dei rapporti fra le unità di senso: l'espressione linguistica «tortelli di zucca», che utilizza il morfema grammaticale *di* per designare il ruolo subordinato del secondo elemento rispetto al primo, nella pratica di cucina sarà espressa semplicemente con il gesto di includere il secondo nel primo. E ogni gesto avrà il suo significato. Aggiungere al pane, alla pasta, alle torte un qualsiasi dolcificante (miele, zucchero, uva passa, mosto cotto...) sarà sufficiente per abbandonare la dimensione nutritiva e quotidiana del piatto ed entrare in quella della delicatezza, del festivo, del *dulcis in fundo*.

La *sintassi* è la struttura della frase, che dà senso al lessico e alle sue varianti morfologiche. Nel nostro caso è il pasto, che ordina i piatti secondo criteri di successione, di accostamento, di relazione reciproca. Come nella frase verbale, uno o più protagonisti stanno al centro dell'azione: il piatto di carne e/o di cereali, diversamente definito a seconda delle culture e delle classi sociali, oltre che della disponibilità. Proviamo a fare qualche esempio, riferendoci al mondo contadino. Le polente, come il pane, solitamente accompagnano carne e verdure nel piatto: se carne e verdure mancano, il menù è zoppo e indica che qualcosa non funziona (nel XIX secolo e agli inizi del XX, la diffusione della pellagra fra i contadini italiani del nord fu dovuta

all'assenza di qualsiasi integrazione alla polenta di mais). Anche la pasta, nell'uso medievale, accompagna le vivande di carne: la sua trasformazione in piatto unico, nell'Italia moderna, è l'inizio di una brillante carriera da solista ma anche il segno di una difficile situazione alimentare (a Napoli, nel Seicento, il successo della pasta coincise con la crisi dell'approvvigionamento carneo nel mercato cittadino). Analoghe considerazioni valgono per la composizione di zuppe e minestre, che tuttavia non accompagnano, bensì includono carni e verdure: la loro vocazione di piatto unico è pertanto più scontata, fatta salva ogni specifica differenza. Le torte non solo includono, ma contengono gli ingredienti, prestandosi a ogni sorta di differenziazioni e a un arco amplissimo di significati, di evidenza non immediata data la non visibilità del contenuto: ben diverso sarà nascondere in una torta (a insaputa del personale di servizio) una foglia d'oro, come consiglia di fare un ricettario italiano di fine Medioevo, o farcirla di nulla, come fecero i cittadini di Parma durante la carestia del 1246, quando, in mancanza d'altro, si accontentarono di accumulare uno sull'altro quattro o cinque strati di pasta semivuota, con appena qualche erba selvatica per insaporirla.

In funzione dei soggetti principali si definiscono, nella struttura sintattica del pasto, i «complementi» che eventualmente precedono, accompagnano, seguono: antipasti, intermezzi, contorni, «dessert» (come siamo soliti chiamarli oggi). Alle salse si potrebbe forse riconoscere un ruolo analogo a quello dei morfemi grammaticali, privi di signifi-

cato autonomo ma essenziali (come le congiunzioni o le preposizioni) per determinare natura e qualità dei protagonisti. I condimenti rientrano piuttosto nella funzione aggettivante della grammatica, o in quella avverbiale. La loro scelta può essere infatti legata a ragioni sia economiche (la disponibilità di risorse) sia rituali (nell'Europa cristiana, il calendario liturgico con i suoi obblighi «di magro» e «di grasso») che conferiscono alle vivande una collocazione spazio-temporale tipica degli avverbi. L'alternanza lardo/olio, con la possibile variante locale del burro, significa l'appartenenza a un territorio, a una società, a una cultura; ma rivela anche il giorno, la settimana, il periodo dell'anno.

Infine, il cibo acquista piena capacità espressiva grazie alla *retorica* che di ogni linguaggio è il necessario complemento. Retorica è adattare il discorso all'argomento, agli effetti che si vogliono suscitare. Se il discorso è il cibo, essa è il modo in cui viene allestito, servito, consumato. Mangiare «come un leone affamato che divora la preda», come fa Adelchi (figlio dello sconfitto re dei Longobardi) dopo essersi insinuato alla mensa di Carlo Magno, per comunicargli la propria presenza e la propria sfida vendicatrice, vuol dire assegnare alla voracità il compito di esprimere la forza, il coraggio, quel senso di vigore animale che la società aristocratica dell'alto Medioevo percepisce come valore fondante della propria identità. La ritualità silenziosa dei monaci, ai quali è fatto obbligo di ascoltare, senza dire parola, durante i pasti le sacre letture, va in tutt'altra direzione, esprimendo, nei modi del consumo oltre che nei generi

consumati, un controllo e una disciplina di sé che la regola e la scelta di vita impongono. Diverse forme retoriche, prese a esempio dalla società del nostro tempo, sono quelle che qualificano la rapidità (spesso solo immaginaria) del «pranzo di lavoro», contrapponendolo alla maggiore lunghezza del pasto serale in famiglia o con gli amici.

SOSTITUZIONI INCORPORAZIONI

La natura fortemente strutturata dei sistemi alimentari si riflette nella loro tendenza a riprodurre i modelli di riferimento: se all'interno di un sistema ogni elemento occupa un posto preciso, il primo obiettivo sarà quello di conservarglielo. Nella tradizione alimentare mediterranea ed europea, un caso particolarmente interessante da seguire è quello del pane.

La storia insegna che, in caso di penuria o di carestia, quando il consueto repertorio di prodotti improvvisamente viene a ridursi, si mettono in opera sofisticate strategie di sopravvivenza, diverse tra loro ma accomunate da una regola generale: pur nel forzato allontanamento dalle pratiche abituali, restare il più possibile attaccati alla propria cultura, al «linguaggio» che si conosce. L'atteggiamento prevalente è quello della *sostituzione*: individuare qualcosa che si possa utilizzare *al posto di* qualcos'altro. Nelle crona-

che sono attestate invenzioni di ogni genere per adattare le risorse disponibili alle tecniche e alle pratiche conosciute. Il pane, se manca il frumento, si fa con i cereali inferiori – ma questa, nelle fasce basse della popolazione, è una pratica consueta anche in tempi normali. Oppure si fa ricorso ai legumi (soprattutto alla fava) o, nelle regioni di montagna, alle castagne (non a caso dette «pane d'albero»). Poi si passa alle ghiande. Poi alle radici e alle erbe selvatiche. «Durante quell'anno», scrive Gregorio di Tours riferendo vicende di fine VI secolo, «una grande carestia oppresse le Gallie. Molti facevano il pane con i semi dell'uva o con i fiori dei noccioli; altri con le radici delle felci pressate, seccate e ridotte in polvere, mescolate con un po' di farina. Altri facevano la stessa cosa con l'erba tagliata nei campi». In casi estremi si ricorre alla terra. Nell'anno 843, secondo gli *Annali* di St. Bertin, «in molti luoghi gli uomini furono costretti a mangiare della terra mescolata a un po' di farina e ridotta in forma di pane». L'immagine antica della «terra che nutre» qui è uscita di metafora per farsi immediata realtà (in effetti non mancano, in certe tipologie di *humus*, generi di terra davvero commestibili). Ma attenzione all'espressione del cronista: la terra fu ridotta «in forma di pane» (*in panis speciem*). La forma, la morfologia dell'alimento è quella che garantisce continuità al sistema.

Il «pane di carestia» ricorre spesso nelle fonti. Nel 1032-1033, racconta Raoul Glaber, «fu tentato un esperimento che non ci risulta sia mai stato fatto altrove. Molti estraevano una sabbia bianca, simile ad argilla, e, mischiandola

alla quantità disponibile di farina e di crusca, ne ricavavano delle pagnotte, per cercare anche così di scampare alla fame». Sfortunatamente senza gran risultato, e con conseguenze penose sul piano igienico. Tuttavia era questa, come ha giustamente notato Pierre Bonnassie, la risposta più «razionale» alla carestia, prima di scivolare in altre forme di comportamento, indotte dal panico o dalla follia. Solo la rinuncia alle pratiche consuete di preparazione e di cottura del cibo – non già il consumo di certi prodotti – è percepita come segno di abdicazione alla propria identità, di scivolamento nell'animalità: mangiare erba «come le bestie», senza trattarle né cuocerle, questo è il passo decisivo. Mentre sottrarre le ghiande ai porci, macinarle con altri ingredienti di fortuna e tentare di ridurle in pane (come ci informa un altro cronista, Goffredo Malaterra, riferendosi alla drammatica carestia del 1058 nell'Italia del sud) è ancora un gesto culturale, che mette a frutto tecniche di sopravvivenza elaborate e trasmesse oralmente da generazioni di affamati: «come è consuetudine dei poveri (*sicut pauperibus mos est*) mescolavano erbe a un po' di farina», osserva una cronaca registrando la carestia avvenuta in Svevia nel 1099.

Ma gli stessi testi scientifici non mancano di occuparsi della cosa. Nel Medioevo, numerose indicazioni sui «pani di carestia» si trovano nei trattati di agronomia della Spagna musulmana. Essi «mobilitano a servizio dell'alimentazione quotidiana un sapere complesso» (Lucie Bolens), ereditato dalla tradizione agronomica, farmacologica e dieteti-

ca degli antichi. Dai cereali, dalle leguminose e dalle piante foraggere, fino alle verdure e ai frutti domestici, per arrivare alle erbe e alle radici selvatiche, ai noccioli e alle piante medicinali, è un susseguirsi di tecniche che progressivamente si allontanano dalla norma e richiedono maggiore attenzione, maggiore prudenza. Ibn al-Awwan insegna come servirsi di frutti che naturalmente non sarebbero commestibili, mediante trattamenti che nascono dall'osservazione e – si badi – dal gusto: «bisogna verificare il gusto di base di queste piante e cercare di eliminarlo utilizzando opportuni procedimenti; quando il gusto è scomparso, si fa seccare il frutto, lo si macina, indi si procede alla panificazione».

In queste vicende, ciò che mi sembra particolarmente notevole è la permanenza di continui e diretti riferimenti alle pratiche alimentari correnti. Se torniamo all'immagine dell'alimentazione come sistema linguistico, sarebbe come introdurre variazioni nel lessico, non (nei limiti del possibile) nella struttura morfologica e sintattica del discorso. Anche questa beninteso può modificarsi, ma solo in seguito a cambiamenti importanti, profondi, magari traumatici. Qualche caso lo abbiamo già visto, considerando – per esempio – la crisi alimentare che nel XVII secolo colpì la città di Napoli, trasformando il modello di consumo tradizionale, basato su carne e verdure con accompagnamento di cereali, in un nuovo modello che assegnava alla pasta (con condimento di formaggio) un nuovissimo ruolo di «piatto unico». Fu questa d'altronde, con numerose varianti, la ten-

denza di fondo dell'alimentazione europea negli ultimi secoli del Medioevo e poi nell'età moderna: gli strati inferiori della società, soprattutto rurali ma anche urbani, si indirizzarono a consumi sempre più univocamente cerealicoli, mentre la carne, grazie a meccanismi di selezione economica e sociale indotti dai rapporti di proprietà, di produzione e di mercato, si configurò sempre più come prodotto di élite (tale restando fino al XIX-XX secolo).

Il meccanismo della sostituzione talvolta assume dimensioni diverse, uscendo dall'ambito della contingenza per incorporare stabilmente la variante all'interno del sistema. Fenomeni di questo genere avvengono soprattutto in presenza di prodotti nuovi: nei primi secoli dell'era volgare, la messa a coltura della segale e dell'avena (prima conosciute solo come piante selvatiche) coincise in Europa con un forte declino del frumento. Ma l'esempio più vistoso è quello dei prodotti americani, che invasero l'Europa (dopo la conquista e l'asservimento del nuovo continente) tra la fine del Quattrocento e la metà del Cinquecento.

L'atteggiamento verso i nuovi venuti, come succede normalmente in questi casi, fu di grande curiosità ma anche di grande cautela, tanto che ci vollero più o meno tre secoli perché essi fossero «adottati» in modo definitivo, inserendosi nella dieta degli europei (e in altre regioni del mondo) in modo così profondo e «sistematico» che sarebbe oggi difficile immaginare l'Europa senza il mais o la patata, il pomodoro o il peperone. O senza il peperoncino, che in certe tradizioni nostrane – si pensi alla cucina calabrese o, al-

trove in Europa, a quella ungherese – è diventato «autoctono» al punto da far dimenticare la sua origine esotica. Ma appunto, tale vicenda è istruttiva perché manifesta la capacità dei sistemi alimentari di cambiare e al tempo stesso riaffermare la propria identità, rigenerarsi con apporti esterni, incorporare l'ignoto assimilandolo a sé – un meccanismo ben noto, sul piano psicologico oltre che culturale. Nella fattispecie, il «trucco» consistette nel trattare – o, come vedremo subito, nel *credere* di poter trattare – i prodotti nuovi per procedure e preparazioni tradizionali.

Beninteso: la diffusione dei nuovi prodotti fu sollecitata anzitutto dalle ragioni del bisogno e della fame, che, a fronte dell'enorme produttività delle piante americane, ebbero infine la meglio su qualsiasi diffidenza o paura. Ma anche i meccanismi di adattamento furono decisivi. Quando, nel XVIII secolo, la patata cominciò veramente a far breccia nei campi e sulle tavole dei contadini europei, agronomi e intellettuali – Augustine Parmentier in testa – ne fecero propaganda cercando di convincere i contadini (ed essendo loro stessi convinti) che la farina di patata potesse servire a fare il pane: questo, il pane, era l'alimento che i contadini europei conoscevano e desideravano da secoli. L'obiettivo si rivelò illusorio, ma servì a far conoscere il nuovo prodotto, che intanto si cominciò a utilizzare in altri modi, talvolta nuovi, talvolta tradizionali: fra questi, particolarmente significativo l'impiego della patata nell'impasto degli gnocchi, un piatto popolarissimo fin dal Medioevo, che per secoli si era fatto solo con farina e pangrat-

tato. Peraltro, la gastronomia ottocentesca non tardò a valorizzare le patate in molti modi diversi, in gran parte nuovi rispetto alla tradizione.

Analoga sul piano culturale, anche se diversa negli esiti, fu la vicenda del mais, introdotto nelle campagne di alcune regioni europee già nella prima metà del Cinquecento e cresciuto progressivamente di popolarità nei secoli successivi. Il mais era stato per millenni il nutrimento principale di diverse popolazioni americane, utilizzato per tante preparazioni con diversi tipi di cottura, diversi condimenti, diversi usi gastronomici. Nessuno però, oltre Oceano, lo aveva mai usato per fare la polenta, mentre fu questo l'uso principale a cui esso fu destinato in Europa. Il motivo di questa «reinterpretazione» è semplice: in Europa, la tradizione alimentare era caratterizzata fin dall'età antica dall'uso di polente come piatto base della cucina contadina: nella Roma antica la si faceva con il farro, nel Medioevo con il miglio e con altri cereali quali il panìco, il sorgo o lo stesso farro. L'accettazione del nuovo prodotto fu tanto più convinta quanto più si rivelò possibile piegarlo all'uso tradizionale. Ma questo ingresso del mais negli usi alimentari europei, nella precipua *funzione* grammaticale che fino a quel momento era stata assicurata da altri prodotti, significò la progressiva scomparsa di questi dagli usi di cucina e dalle pratiche di coltivazione. Questo processo di sostituzione coinvolse perfino la terminologia, quando, in certe lingue o dialetti europei, il mais andò a «occupare» nomi di cereali più antichi e conosciuti: *millet* (miglio) fu detto in

Francia, *melega* ossia sorgo nell'Italia del nord; in Ungheria fu *tengeribúza* ossia miglio marittimo; nei Balcani, a seconda dei luoghi, fu detto fava, miglio, sorgo, grano, grano grosso...

Ancora diversa, ma ancora simile, fu l'avventura europea del pomodoro. Anch'esso, come il mais e come la patata, stentò ad affermarsi e quando ciò avvenne fu soprattutto in forme note, riconosciute e riconoscibili. Dapprima si usò friggerlo in padella «come i funghi e le melanzane» (così assicura Costanzo Felici, botanico e gastronomo del XVI secolo). Ma l'evento decisivo che ne segnò il lancio fu la sua trasformazione in salsa di accompagnamento, utilizzata già dal XVII secolo con le carni e i pesci (dapprima in Spagna e poi in Italia), e nel XIX secolo (in Italia) sulla pasta: e fu il successo che conosciamo. Il pomodoro in questo modo fu adattato a una fisionomia tipica della tradizione europea: fin dal Medioevo i trattati di cucina dedicano amplissimo spazio alla preparazione delle salse, indispensabile accompagnamento di tutti i piatti, soprattutto – ma non solo – di carne e di pesce. Anche il pomodoro, quindi, fu accolto nelle cucine del vecchio continente solo dopo la sua riduzione morfologica a qualcosa di noto, in questo caso una salsa, che lo rendeva pienamente compatibile con gli usi tradizionali pur introducendo una nuova nota di sapore e di colore.

Ogni *new entry* di alimenti assomiglia alla comparsa di nuovi termini nel patrimonio lessicale di una lingua: morfemi e parole nuove che in qualche modo sostituiscono le vecchie, provocandone la scomparsa o condannandole alla

marginalità. Se il mais cancellò la tradizione medievale del miglio e del sorgo, il successo della patata vide rapidamente declinare l'importanza della rapa, che nei secoli medievali era stata assolutamente centrale nei modelli di consumo contadini. Allo stesso modo – questa volta sulle tavole ricche – il tacchino americano sostituì il pavone, rilevandone anche la funzione scenografica, così cara alle aristocrazie medievali. Il peperoncino invece si affermò come «spezia dei poveri», andando forse a colmare (ha suggerito Dominique Fournier) il vuoto d'offerta per una domanda «popolare» modellata in termini imitativi sui consumi delle classi alte.

Fenomeni analoghi si verificarono con le bevande: la diffusione del tè e del caffè, dal Seicento in poi, segnò un calo vistoso dei consumi di vino e di birra. I nuovi prodotti riuscirono infatti ad assumere, grazie all'interessata complicità delle compagnie commerciali, alcuni ruoli tradizionalmente interpretati dalle bevande alcoliche, che, fin dall'età antica, avevano coperto una fascia larghissima di occasioni di consumo (nutritive, conviviali, salutistiche, rituali...) affermandosi come consumi a tutto campo, praticamente privi di concorrenza. I nuovi prodotti, in misura diversa a seconda dei luoghi e dei gruppi sociali, spezzarono questa situazione di monopolio e andarono a occupare una quota di quegli spazi: il tè in parte sostituì il vino o la birra come bevanda di socializzazione nel corso della giornata, ma in qualche caso anche come bevanda di accompagnamento dei cibi durante i pasti; inoltre, medici inglesi e olan-

desi (curiosamente, proprio scienziati dei paesi maggiormente impegnati nella campagna promozionale a favore dei nuovi consumi) non esitarono a proporlo come panacea per una gran varietà di malanni – esattamente come avevano fatto i medici medievali trattando del vino, o come fecero, nel XVII secolo, certi medici francesi trattando del caffè. L'intreccio di interessi economici, politici, fiscali che ruota attorno ai nuovi prodotti è troppo forte per non rendere sospetto l'interessamento della scienza medica (fenomeni solo di *ancien régime*?) ma ciò che voglio sottolineare è ancora una volta la dimensione *strutturale* dei consumi alimentari, permeabili alle novità solo a costo di modificazioni basate su meccanismi *sostitutivi* più che aggiuntivi, ossia sul trasferimento di *funzioni* da un prodotto all'altro. Ciò risulta chiaro non solo se consideriamo l'evoluzione storica dei consumi europei ma anche se poniamo a confronto la società occidentale con quelle orientali (cinese, indiana, giapponese ecc.) che tradizionalmente non conoscono l'uso del vino o della birra: in questi casi, spesso è proprio il tè a occupare il medesimo ruolo che il vino o la birra giocano in Europa. Viceversa, l'apparizione del vino o della birra sulle tavole orientali (legata, nel XX secolo, a mode importate o a nuove realtà produttive) va a tutto sfavore dei consumi tradizionali di tè. Esattamente il contrario di quanto accadde in Europa fra XVIII e XIX secolo.

IDENTITÀ, SCAMBIO. TRADIZIONI E «ORIGINI»

L'analogia fra cibo e linguaggio, che abbiamo messo a confronto come sistemi di segni oltre che (nel caso del cibo) di realtà materiali, li connota entrambi come codici di comunicazione, che, all'interno e all'esterno delle società che li esprimono, trasmettono valori simbolici e *significati* di varia natura (economici, sociali, politici, religiosi, etnici, estetici ecc.). Come la lingua parlata, il sistema alimentare contiene e trasporta la cultura di chi la pratica, è depositario delle tradizioni e dell'identità di gruppo. Costituisce pertanto uno straordinario veicolo di auto-rappresentazione e di scambio culturale: è strumento di identità, ma anche il primo modo per entrare in contatto con culture diverse, giacché mangiare il cibo altrui è più facile – almeno in apparenza – che decodificarne la lingua. Più ancora della parola, il cibo si presta a

mediare fra culture diverse, aprendo i sistemi di cucina a ogni sorta di invenzioni, incroci e contaminazioni.

Le due nozioni di *identità* e di *scambio*, spesso chiamate in causa quando si tratta di cultura alimentare, vengono talora contrapposte, quasi che lo scambio – cioè il confronto fra identità diverse – fosse di ostacolo alla salvaguardia delle identità, del patrimonio culturale che ciascuna società riconosce nel proprio passato. In una prospettiva come questa, che volentieri si sposa alla diffidenza per il diverso, alla paura della contaminazione, a forme più o meno esasperate di chiusura e di intolleranza, la storia viene solitamente chiamata in causa come luogo di produzione delle «origini», di «radici» più o meno mitiche a cui fare riferimento per la conservazione della propria identità. Ma la storia ci mostra esattamente il contrario: che le identità culturali non sono realtà metafisiche (lo «spirito dei popoli») e neppure sono inscritte nel patrimonio genetico di una società, ma si modificano e si ridefiniscono incessantemente, adattandosi a situazioni sempre nuove determinate dal contatto con culture diverse.

Una vicenda esemplare è quella del Medioevo europeo, che, come abbiamo già messo in luce, vide formarsi un'identità alimentare e gastronomica nuova, sostanzialmente innovativa rispetto al passato (di cui, pure, trasmetteva l'eredità) grazie a uno straordinario esperimento di contaminazione, anche conflittuale, tra culture diverse e in qualche misura opposte. La nuova civiltà, come sappiamo, nacque dall'innesto della tradizione romana (ripresa e rafforzata dal

cristianesimo) su quella «barbarica»: la cultura del pane, del vino e dell'olio si incrociò con la cultura della carne, della birra e dei grassi animali, e quello che ne scaturì fu un modello inedito di produzione e di consumo, in cui la carne (soprattutto la carne di maiale) affiancava il pane come «valore forte» del sistema, in una dinamica di reciproca integrazione, al tempo stesso economica e simbolica, che costituisce uno dei più interessanti episodi nella storia della cultura alimentare. In questo modo, infatti, il pane e il maiale, e con loro il vino, diventarono i simboli alimentari dell'identità europea, proprio nel momento in cui sulle sponde meridionali del Mediterraneo si affermava una nuova fede, quella islamica, che non caricava quegli alimenti di significati simbolici altrettanto decisivi (il pane) o addirittura li rifiutava come impuri (il vino e il maiale). Tale vicenda – emblematica del carattere dinamico della storia dell'alimentazione, della natura, appunto, *storica*, e perciò mutevole, di tutte le identità alimentari – finì per proiettare a nord del Mediterraneo alcuni «valori» che erano cresciuti altrove e che in passato avevano caratterizzato altre culture: la civiltà del pane e del vino era nata nelle regioni del Vicino e del Medio Oriente afroasiatico; dal Medioevo in poi diventò soprattutto europea.

La cultura islamica, peraltro, non partecipò a questo cambiamento di percorso solo in termini di alterità negativa, ma fornì essa stessa un decisivo apporto al nuovo modello gastronomico che si elaborò nell'Europa medievale. Dal Medio Oriente e dall'Africa giunsero nuove piante e

nuove tecniche agricole: la canna da zucchero, gli agrumi, verdure come le melanzane o gli spinaci. Arabi e saraceni «mediarono» in Occidente il gusto orientale delle spezie, dell'agro-dolce, del dolce-salato, rilanciando modelli già praticati dalla gastronomia romana, ma in forme diverse e meno esclusive. Portarono in Europa anche la pianta e la cultura del riso. In Sicilia introdussero l'uso della pasta secca, un genere di consumo che anche gli ebrei stavano diffondendo in Europa, destinato a grande fortuna soprattutto in territorio italiano. Anche in questo caso, la *tradizione* si affermò e si sviluppò ben lontano dai luoghi di *origine*: due parole – tradizione, origine – che dovremmo imparare a distinguere meglio. Gli storici, dopo la lezione di Marc Bloch, hanno ormai imparato a diffidare del «mito delle origini» per concentrarsi di più sui meccanismi storici di diffusione dei fenomeni.

Che le identità alimentari (e culturali in genere) siano un prodotto della storia, solo parzialmente riconducibile a situazioni ambientali e geografiche, lo scopriamo con chiarezza anche nel processo di costruzione della cosiddetta «dieta mediterranea», frettolosamente celebrata (soprattutto dai media americani) come frutto di una «saggezza antica», di una «tradizione» lungamente sperimentata. Ora, a parte il fatto che parlare di «dieta mediterranea» al singolare è una sorta di astrazione metafisica, che ignora la varietà estrema di situazioni che la stessa geografia ha creato tra – mettiamo – Provenza e Libano, Tunisia e Dalmazia, Sicilia e Egitto; a parte questo, dobbiamo ammettere che

molti fattori costitutivi di questa «dieta mediterranea» non sono affatto, in origine, mediterranei, bensì escono da una storia, spesso di fresca data, di scambi e di incroci con altre regioni e continenti del mondo. Le cucine mediterranee attuali in realtà non hanno molto di antico salvo l'uso del pane, del vino, dell'olio d'oliva, della carne ovina, della cipolla e di poco altro. Delle salse al pesce salate e fermentate, come il *garum*, d'uso corrente in età antica nel mondo greco e romano e rimaste in uso ancora nel Medioevo, non resta ormai nulla negli usi reali delle popolazioni: qualche tentativo di recupero, fatto più che altro a scopo di curiosità, non cambia il fatto che quel gusto non appartiene più alla cucina mediterranea, mentre lo si ritrova nell'Asia del sud-est, in particolare nella salsa vietnamita detta *nuoc mâm*. I sapori mediterranei attuali si sono invece affermati in epoca recente, come ha ben dimostrato Louis Stouff per la Provenza, sottolineando la «modernità» di tutto ciò che oggi conferisce personalità a quella cucina: la melanzana e il carciofo sono apporti del tardo Medioevo, il fagiolo e il pomodoro (come le patate, il mais e tante altre cose) vengono dall'America. Lo stesso basilico fino all'età rinascimentale non sembra presente in cucina. Le verdure, del resto, considerate oggi un elemento base della cosiddetta dieta mediterranea, ebbero scarso rilievo, come «valore» alimentare, per tutto il Medioevo e oltre, se non come ripiego povero di chi non poteva permettersi abbastanza carne, ritenuta da tutti il principale fattore costitutivo di una dieta salutare. Piuttosto recente è anche l'uso generalizzato del-

l'olio d'oliva, che si produceva già in epoca antica ma in quantità molto ridotta, e in gran parte riservata alla cosmetica.

Le cucine mediterranee (al plurale) non sono dunque una realtà atavica, ma il punto d'arrivo, evidentemente provvisorio, di una complessa evoluzione storica. L'Asia e l'America sono state, al pari dell'Africa e dell'Europa, essenziali nel definire i caratteri di quel sistema alimentare che siamo soliti definire «mediterraneo» e che d'altra parte costituisce solo uno dei tanti modi di mangiare che si ritrovano in tale ambito geografico.

Le identità non sono scritte nel cielo.

RADICI (UNA METAFORA DA USARE FINO IN FONDO)

Le storie che abbiamo raccontato stanno a ricordarci che ogni cultura, ogni tradizione, ogni identità è un prodotto della storia, dinamico e instabile, generato da complessi fenomeni di scambio, di incrocio, di contaminazione. I modelli e le pratiche alimentari sono il punto di incontro fra culture diverse, frutto della circolazione di uomini, merci, tecniche, gusti da una parte all'altra del mondo. Diciamo di più: le culture alimentari (ma le culture in genere) sono tanto più ricche e interessanti quanto più gli incontri e gli scambi sono stati vivaci e frequenti – per esempio, nelle situazioni di confine. La ricerca delle radici, quando è fatta con metodo critico e non dietro la suggestione di impulsi emotivi, non giunge mai a definire un *punto* da cui siamo partiti (magari per disperderci, come l'immaginario collettivo spesso fantastica) bensì, al contrario, un intreccio di fili sempre più ampio e com-

plicato a mano a mano che ci allontaniamo da noi. In questo intricato sistema di apporti e di rapporti non le radici, ma *noi* siamo il punto fisso: l'identità non esiste all'origine, bensì al termine del percorso. Se proprio di radici vogliamo parlare, usiamo fino in fondo la metafora e raffiguriamoci la storia della nostra cultura alimentare come una pianta che *si allarga* (non: si restringe) a mano a mano che affonda nel terreno, cercando linfa vitale fin dove riesce ad arrivare, insinuando le sue radici (appunto) in luoghi il più possibile lontani, talvolta impensabili. Il prodotto è alla superficie, visibile, chiaro, definito: siamo noi. Le radici sono sotto, ampie, numerose, diffuse: è la storia che ci ha costruiti.

GUIDA ALLA LETTURA

COSTRUIRE IL PROPRIO CIBO

La contrapposizione Cultura/Natura, elemento fondante (in tutta la sua ambiguità) dell'identità e dell'auto-rappresentazione dei gruppi umani, è un tema classico della letteratura antropologica. In particolare sui modelli di comportamento alimentare, il punto di partenza è inevitabilmente CLAUDE LÉVI-STRAUSS, che a queste riflessioni dedicò i primi tre tomi delle *Mythologiques* (*Le cru et le cuit*, 1964; *Du miel aux cendres*, 1966; *L'origine des manières de table*, 1968), pubblicati a Parigi da Plon. Le traduzioni italiane sono uscite per i tipi del Saggiatore a Milano (*Il crudo e il cotto*, 1966; *Dal miele alle ceneri*, 1970; *Le origini delle buone maniere a tavola*, 1971).

Sull'economia preistorica, e la valutazione dello sviluppo agricolo in termini di risposta a nuove necessità, si può leggere MARSHALL SAHLINS, *L'economia dell'età della pietra. Scarsità e abbondanza nelle società primitive*, Milano, Bompiani, 1980 (orig. *Stone Age Economics*, 1972).

LUCA CAVALLI SFORZA ha messo in luce, da genetista, la con-

fluenza dei dati biologici con quelli linguistici e archeologici nella mappatura dell'espansione sulla Terra delle società agricole. Per un approccio sintetico a tale prospettiva si può vedere *Chi siamo? La storia della diversità umana*, Milano, Mondadori, 1993 (scritto, con intento anche divulgativo, a quattro mani con Francesco Cavalli Sforza).

Un'ampia scelta di racconti «di fondazione», tratti dalle tradizioni di diverse aree culturali del mondo, molti dei quali relativi al rapporto fra Uomo e Natura, fu proposta da RAFFAELE PETTAZZONI, *Miti e leggende*, voll. I-IV, Torino, UTET, 1948-63. In seguito, Giovanni Filoramo ha riorganizzato questi materiali per gruppi tematici: vedi in particolare *In principio. I miti delle origini*, e *Quando le cose erano vive. Miti della natura*, editi sempre da UTET rispettivamente nel 1990 e nel 1991.

Nel libro *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari, Laterza, 1993, ho messo in luce la persistenza di queste contrapposizioni (Cultura/Natura, Domestico/Selvatico) ancora in tempi storici recenti, e in qualche modo fino ai nostri giorni.

Sul processo storico di «civilizzazione», inteso come progressivo allontanamento dallo «stato di natura», è inevitabile rifarsi al discusso, ma sempre fondamentale lavoro di NORBERT ELIAS, *Über den Prozess der Zivilisation, I, Wandlungen des Verhaltens in den wetlichen Oberschichten des Abendlandes*, Frankfurt, Suhrkamp, 1969², con introduzione aggiunta al testo originale del 1936 (trad. it. *La civiltà delle buone maniere*, Bologna, Il Mulino, 1982).

Le pratiche di conservazione del cibo non hanno goduto di attenzioni particolari nelle ricerche di storici e antropologi. Fra i non molti lavori dedicati all'argomento, segnalo il volume miscellaneo *Food conservation. Ethnological studies*, a cura di Astri Riddervold e Andreas Ropeid, London, Prospect Books, 1998, che affronta l'argomento non solo dal punto di vista tecnico ma anche nelle im-

plicazioni culturali e sociali. Una ricerca puntuale, centrata sulla conservazione come fulcro del sistema alimentare e, più in generale, del sistema di vita e dei rapporti sociali, familiari e di genere di un'intera società, è stata dedicata alle tradizioni libanesi da AIDA KANAFANI-ZAHAR, *Mune. La conservation alimentaire traditionnelle au Liban*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 1994. Meno impegnativi sul piano della riflessione teorica ma estremamente utili come repertorio di tecniche di conservazione tradizionali sono i volumi della serie *Atlante dei prodotti tipici* prodotti dall'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale sotto la guida di CORRADO BARBERIS (*I formaggi, I salumi, Le conserve*, tutti pubblicati da Agra/Rai Eri). Dal terzo dei volumi citati, p. 7, ho tratto la riflessione di Girolamo Sineri.

Altri libri citati: EDWARD HYAMS, *E l'uomo creò le sue piante e i suoi animali. Storia della domesticazione*, Milano, Mondadori, 1973 (volume di carattere divulgativo, che raccoglie due opere dell'autore, *Plants in the service of man* e *Animals in the service of man*, 1971-1972); FERNAND BRAUDEL, *Le strutture del quotidiano*, Torino, Einaudi, 1982, primo volume dell'opera *Civiltà materiale, economia e capitalismo* (orig. *Les structures du quotidien: le possible et l'impossible*, Paris, Colin, 1979); RODNEY HILTON, *Bond men made free. Medieval peasant movements and the English rising of 1381*, London, Temple Smith, 1973.

L'INVENZIONE DELLA CUCINA

Le considerazioni di FRANÇOISE SABBAN sulla diversa percezione dell'idea di «cucina» nel mondo cinese rispetto alla tradizione occidentale si possono leggere nella *Presentazione* al vol. II dell'*Atlante dell'alimentazione e della gastronomia*, a cura di Massimo

Montanari e Françoise Sabban, Torino, UTET, 2004, pp. VII-VIII. A quest'opera ci si potrà riferire per un quadro tendenzialmente completo, in ogni caso ampiamente rappresentativo delle tradizioni alimentari e delle cucine nelle varie parti del mondo, sotto il duplice profilo dello sviluppo storico e della connotazione ambientale e culturale.

Il lavoro di JACK GOODY al quale ho fatto riferimento è *Cooking, cuisine and class: a study in comparative sociology*, Cambridge, Cambridge University Press, 1982. Si tratta di un'opera (non disponibile in traduzione italiana) estremamente importante sul piano metodologico, che introduce in maniera forte nel dibattito antropologico il dato sociale (ossia le differenze di classe) proponendolo come fattore decisivo nella determinazione delle culture alimentari, e insistendo sulla diversità sostanziale, nello sviluppo e nella capacità di affermazione di tali culture, fra tradizioni orali e tradizioni scritte. Anche tenendo conto di tali suggestioni ho recentemente proposto alcune riflessioni (in parte riportate in queste pagine) sul rapporto fra cultura popolare e cultura di élite nella costruzione dei modelli alimentari nelle società tradizionali europee e in particolare nell'Italia medievale (cfr. *Cucina povera, cucina ricca*, in «Quaderni medievali», 52, 2001, pp. 95-105, ripubblicato con piccole modifiche, con il titolo *La cucina scritta come fonte per lo studio della cucina orale*, in «Food and History», 1/1, 2003, pp. 251-259).

Sul recupero della Natura nel modello alimentare degli eremiti ho scritto in *Vegetazione e alimentazione*, in *L'ambiente vegetale nell'alto Medioevo*, Spoleto, CISAM, 1990, pp. 281-322.

Sull'importanza simbolica delle tecniche di cottura, come asse culturalmente significativo delle attività di cucina, è da leggere il piccolo ma fondamentale saggio di CLAUDE LÉVI-STRAUSS, *Le triangle culinaire*, pubblicato in «L'Arc», 26, 1965, pp. 19-29 (e riproposto ora in «Food and History», 2/1, 2004, pp. 9-19), poi rie-

laborato e ampliato nel citato lavoro *L'origine des manières de table* (1968). Nel mio *La fame e l'abbondanza*, p. 36, ho suggerito una possibile utilizzazione di questi schemi antropologici da parte dello storico, con riferimento alla biografia di Carlo Magno che anche in queste pagine è ampiamente utilizzata. Una interessante «rivisitazione» di Lévi-Strauss alla luce dello sviluppo storico della cucina francese è stata compiuta da JEAN-PIERRE CORBEAU e JEAN-PIERRE POULAIN, *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Toulouse, Privat, 2002, pp. 157-187 (dello stesso POULAIN segnalo *Sociologies de l'alimentation*, Paris, PUF, 2002, buona messa a punto e rassegna critica degli studi sociologici e antropologici sul tema della cultura alimentare).

Sui rapporti fra gastronomia e dietetica sono fondamentali gli studi di JEAN-LOUIS FLANDRIN. In particolare rimando (anche per la loro maggiore accessibilità al lettore italiano) ai due saggi *Condimenti, cucina e dietetica tra XIV e XVI secolo* e *Dalla dietetica alla gastronomia, o la liberazione della gola*, entrambi contenuti in *Storia dell'alimentazione*, a cura di Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, Roma-Bari, Laterza, 1997, rispettivamente alle pp. 381-395 e 534-551. Con riferimento più specifico alla documentazione italiana, ho ripreso questi temi nel volume (scritto a quattro mani con Alberto Capatti) *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza, 1999, pp. 145 sgg.

IL PIACERE (E IL DOVERE) DELLA SCELTA

Le implicazioni culturali della natura onnivora dell'uomo (che di per sé comporta meccanismi di scelta nella determinazione dei modelli di consumo) sono state analizzate dal sociologo CLAUDE FISCHLER: il suo libro *L'homnivore* (Paris, Odile Jacob, 1990) è tra-

dotto anche in italiano (*L'onnivoro: il piacere di mangiare nella storia e nella scienza*, Milano, Mondadori, 1992).

«Strutture del gusto» è una nozione elaborata e impiegata da JEAN-LOUIS FLANDRIN in molti lavori. Esemplare del suo sistema di analisi può essere il saggio *Il gusto e la necessità*, Milano, Il Saggiatore, 1994 (orig. *Le goût et la nécéssité: sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale*, in «Annales ESC», XXXVIII, 1983, pp. 369-401).

Sulla cucina medievale negli ultimi anni si è scritto molto, talvolta per riconoscervi le *radici*, vere o presunte, della nostra cultura, talvolta per evidenziarne l'*alterità* rispetto ai modelli attuali. Un buon quadro d'assieme è il recente lavoro di BRUNO LAURIOUX, *Manger au Moyen Age*, Paris, Hachette, 2002. In lingua italiana il punto di riferimento migliore resta *A tavola nel Medioevo* di ODILE REDON, FRANÇOISE SABBAN e SILVANO SERVENTI, Roma-Bari, Laterza, 1994 (orig. *La gastronomie au Moyen Age*, Paris, Stock, 1993). Per un inquadramento di lungo periodo della cucina medievale all'interno del modello sociale, civile e culturale italiano si legga CAPATTI e MONTANARI, *La cucina italiana*, cit.

L'antropologo americano MARVIN HARRIS, che ho citato con specifico riferimento al volume *Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari*, Torino, Einaudi, 1990 (orig. *Good to eat. Riddles of food and culture*, New York, Simon and Schuster, 1985), è maestro di una corrente di studi abbastanza diffusa negli Stati Uniti, che si oppone alle tendenze «culturaliste» di gran parte dell'antropologia europea (basti citare MARY DOUGLAS, *Purity and Danger*, Harmondsworth, Penguin Books, 1970, trad. it. *Purezza e pericolo*, Bologna, Il Mulino, 1975) poiché basa le proprie analisi su presupposti non di natura simbolica bensì economica e funzionalista. Sono posizioni indubbiamente stimolanti, anche se il rigore materialistico paradossalmente finisce per sfociare in una sorta di metafisica. Sulle posizioni di Harris ho proposto alcune rifles-

sioni critiche in *Il gusto e l'abitudine*, in «Quaderni medievali», 30, 1990, pp. 110-121.

Jacques Le Goff è stato fra i primi a sottolineare l'importanza dei comportamenti alimentari come segno di identità e di differenza nella società medievale. Si veda, per cominciare, *La civiltà dell'Occidente medievale*, Torino, Einaudi, 1981 (orig. *La civilisation de l'Occident médieval*, Paris, Arthaud, 1964), pp. 250 sgg. Rielaborando queste suggestioni ho sviluppato l'argomento in *L'alimentazione contadina nell'alto* Medioevo, Napoli, Liguori, 1979, e in *Alimentazione e cultura nel* Medioevo, Roma-Bari, Laterza, 1988.

Sulla connotazione storica, dunque mutevole, degli ideali di bellezza del corpo, ho ripreso considerazioni già fatte in *La fame e l'abbondanza*. Gli studi in proposito non sono molti, ma voglio segnalare almeno ARTHUR MARWICK, *Beauty in History*, London, Thames and Hudson, 1988 (trad. it. *Storia sociale della bellezza*, Milano, Leonardo, 1991), saggio con intenti anche divulgativi centrato sull'età moderna, e VALERIO NERI, *La bellezza del corpo nella società tardoantica. Rappresentazioni visive e valutazioni estetiche tra cultura classica e cristianesimo*, Bologna, Pàtron, 2004, esemplare approfondimento documentario su un ambito storico-culturale determinato. Si veda poi il recentissimo *Storia della bellezza*, a cura di UMBERTO ECO, Milano, Bompiani, 2004.

Il capolavoro di MARC BLOCH, *La société féodale*, I-II, Paris, Albin Michel, 1939-40 (trad. it. *La società feudale*, Torino, Einaudi, 1949) si rilegge sempre con profitto, per l'insuperata capacità di raccontare la storia in termini globali, di innestare il «privato» nel «pubblico» e il «pubblico» nel «privato», di cogliere i legami fra istituzioni e società, potere e immaginario, politica e stili di vita. Una lezione di metodo e di sensibilità storica a cui, anche trattando di alimentazione, è sempre utile fare riferimento.

Il legame fra «gusti» (o almeno, comportamenti) alimentari e cultura scientifica, non solo dietetica ma anche filosofica e natu-

ralistica, è stato approfondito soprattutto da ALLEN J. GRIECO nella tesi di dottorato *Classes sociales, nourriture et imaginaire alimentaire en Italie (XIVe-XVe siècles)*, Paris, École des Hautes Études en Sciences Sociales, 1987 e in vari studi specifici, che attendono una sistemazione d'assieme. Nel frattempo si può leggere il saggio *Alimentazione e classi sociali nel tardo Medioevo e nel Rinascimento in Italia*, in *Storia dell'alimentazione* cit., pp. 371-380.

Sul tema del calendario e della ritualità alimentare legata allo scorrere del tempo sono fondamentali le riflessioni di PIERO CAMPORESI, che per decenni si è dedicato a studiare molteplici aspetti della cultura alimentare muovendosi nel campo degli studi filologici e letterari alla ricerca di testi «minori» e di tracce al loro interno della cultura orale e popolare. Fra i numerosi lavori di Camporesi raccomando almeno la lettura del piccolo, ma denso *Alimentazione folclore società*, Parma, Pratiche, 1983. Ivi si troveranno anche le note su Pellegrino Artusi, già pubblicate come introduzione all'edizione einaudiana della *Scienza in cucina* (Torino 1970).

Che la «cucina di territorio» sia diventata solo di recente (diciamo nel corso degli ultimi due secoli) un valore positivo anziché negativo come tradizionalmente la si era sempre percepita, è stato mostrato dai saggi di JULIA CSERGO e di PIERO MELDINI dedicati a *L'emergere delle cucine regionali*, rispettivamente in Francia e in Italia: cfr. *Storia dell'alimentazione*, cit., pp. 643-657 e 658-664. Ivi, pp. 697-703, le considerazioni finali dei curatori FLANDRIN e MONTANARI, titolate *Oggi e domani*, che rilanciano l'idea nella prospettiva di una difficile, ma potenzialmente fruttuosa dialettica fra globalismo e localizzazione alimentare. È evidente infatti che l'attenzione al locale procede di pari passo con il processo di delocalizzazione, su cui si può leggere, per cominciare, il breve saggio di GRETEL H. e PERTTI J. PELTO, *Alimentazione e delocalizzazione: i cambiamenti nel regime alimentare dopo il 1750*, in *La fame nella storia*, a cura di Robert I. Rotberg e Theodore K. Rabb, Roma, Editori Riuni-

ti, 1987 (orig. *Hunger and history*, Cambridge, Cambridge University Press, 1985), pp. 307-327. Sul «mangiare geografico» come tendenza dell'oggi insiste anche JEAN-ROBERT PITTE, *Geography of Taste between globalization and local roots*, in *Food and Environment. Geographies of Taste*, a cura di Armando Montanari, Roma, Società Geografica Italiana, 2002, pp. 11-28 (ivi, alle pp. 29-32, il mio *From the Geography of Taste to the Taste for Geography*). Sulla dinamica globale/locale nella civiltà dei consumi si legga ora ROBERTA SASSATELLI, *Consumo, cultura e società*, Bologna, Il Mulino, 2004, pp. 213 sgg.

CIBO, LINGUAGGIO, IDENTITÀ

Sull'elemento della convivialità, ossia del mangiare insieme, come dato caratteristico della cultura umana e come premessa «tecnica» per l'elaborazione di significati e di valori di comunicazione nei modelli di consumo e di comportamento alimentare, rimando al mio *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola*, Roma-Bari, Laterza, 1989, soprattutto l'introduzione (*Mangiare, vivere insieme*) alle pp. VII-XXIV.

La dialettica fra «sostanza» e «circostanza» nella definizione dei consumi alimentari è stata analizzata da ROLAND BARTHES nel saggio *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine*, in «Annales ESC», XVI, 1961 (poi in *Pour une histoire de l'alimentation*, a cura di Jean Jacques Hémardinquer, Paris, Colin, 1970, pp. 307-315).

L'analogia fra cibo e linguaggio fu proposta per la prima volta in modo organico da CLAUDE LÉVI-STRAUSS: già nell'*Anthropologie structurale*, Paris, Plon, 1958 (trad. it. *Antropologia strutturale*, Milano, Il Saggiatore, 1966), e poi, più analiticamente, nei citati vo-

lumi delle *Mythologiques* egli disegnò la struttura dei sistemi alimentari in parallelo e in analogia con i sistemi linguistici. Il tentativo di rielaborare storicamente tali modelli, che avanzo in questa sede, nasce da una riflessione sul Medioevo (*Il cibo come linguaggio*) presentata al 52° Convegno del Centro italiano di studi sull'alto Medioevo, *Comunicare e significare nell'alto Medioevo*, Spoleto, 2004, nei cui Atti sarà presto pubblicata.

I meccanismi di «sostituzione» e di «incorporazione» dei prodotti all'interno dei sistemi alimentari sono ampiamente illustrati, in tutto il percorso della storia europea medievale e moderna, nel mio *La fame e l'abbondanza*. Il lavoro di LUCIE BOLENS sul rapporto fra pratiche quotidiane e sapere scientifico nei periodi di carestia è *Pain quotidien et pain de disette dans l'Espagne musulmane*, in «Annales ESC», XXXV, 1980, pp. 462-476 (ripubblicato in appendice a EAD., *Agronomes andalous du Moyen-Age*, Genève, Droz, 1981). Un'ampia raccolta di testi cronachistici medievali relativi a tempi di carestia è in FRITZ CURSCHMANN, *Hungersnöte im Mittelalter*, Paris 1900. La straordinaria abilità delle società umane nel mettere a frutto ogni minima risorsa ambientale, elaborando pratiche e saperi finalizzati alla sopravvivenza quotidiana, è oggetto di un insuperato classico della storia dell'alimentazione, prodotto nell'ambito della ricerca etnografica: ADAM MAURIZIO, *Histoire de l'alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*, Paris, Payot, 1932 (tradotto dall'originale polacco).

Il tema dell'identità (sociale, economica, etnica, religiosa ecc.) espressa nei e dai comportamenti alimentari in questi ultimi anni è stato al centro di numerosi studi, convegni e pubblicazioni. Due interessanti volumi miscellanei sono *Food, drink and identity. Cooking, eating and drinking in Europe since the Middle Ages*, a cura di Peter Scholliers, Oxford-New York, Berg, 2001; *Histoire et identités alimentaires en Europe*, a cura di Martin Bruegel e Bruno Laurioux, Paris, Hachette, 2002. Ancora l'identità, intesa come ele-

mento dinamico plasmato e riplasmato dal fluire della storia attraverso gli scambi fra culture diverse, è il fuoco tematico del volume *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*, a cura di Massimo Montanari, Roma-Bari, Laterza, 2002, il cui titolo intende suggerire non già «come si esprimono le diverse culture del mondo negli usi di cucina» bensì «come le cucine, tutte le cucine, sono frutto di scambi culturali e in qualche modo contengono in sé il mondo». Il lavoro di LOUIS STOUFF al quale si è fatto riferimento è *La table provençale*, Avignon, A. Barthélemy, 1996.

Sul «mito delle origini» ha scritto pagine, come sempre, fondamentali MARC BLOCH, *Apologie pour l'histoire ou métier d'historien*, a cura di Lucien Febvre, Paris, Armand Colin, 1949 (trad. it. *Apologia della storia o Mestiere di storico*, Torino, Einaudi, 1950). Di questo piccolo capolavoro è stata proposta nel 1993, sempre per i tipi di Colin, una nuova edizione critica a cura di Étienne Bloch (trad. it. Torino, Einaudi, 1998).

Economica

Un saggio avvincente che approfondisce e indaga un tema tra i più illuminanti per comprendere la storia delle società umane e la loro evoluzione.

Jacques Le Goff

Il cibo è cultura perché ha inventato e trasformato il mondo. È cultura quando si produce, quando si prepara, quando si consuma. È il frutto della nostra identità e uno strumento per esprimerla e comunicarla. Una grande opera di sintesi da uno dei massimi storici dell'alimentazione.

Massimo Montanari insegna Storia medievale e Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna, dove è anche direttore del Master "Storia e cultura dell'alimentazione". Fra i suoi lavori più importanti: *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo* (Napoli 1979); *Campagne medievali* (Torino 1984); *Atlante dell'alimentazione e della gastronomia* (curato con F. Sabban, Torino 2004).
Per i nostri tipi è curatore di *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi* (2006[2]) e *Storia dell'alimentazione* (con J.-L. Flandrin, 2007[4]) e autore, tra l'altro, di: *Convivio* (3 voll., 1989-1992); *Il pentolino magico* (1999[3]); *Il formaggio con le pere. La storia in un proverbio* (2010[3]); *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo* (2010[3]); *La cucina italiana. Storia di una cultura* (con A. Capatti, 2010[7]); *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa* (2010[10]); *Alimentazione e cultura nel Medioevo* (2010[12]). Il suo ultimo libro per Laterza è *L'identità italiana in cucina* (2010).

In copertina: Elaborazione tratta da un disegno di Gio Ponti per un servizio all'americana con tovaglioli, in cotone stampato. Produzione Manifattura Jsa, Busto Arsizio, 1957.

PROGETTO GRAFICO ›) ORECCHIO ACERBO

ISBN 978-88-420-7966-8

€ 8,00 (i.i.)